



東京・横浜で  
行列が絶えない人気店  
創業の地、仙台へ!

# 高級食パン専門店 「考えた人すごいわ」3号店 仙台市に8/1グランドオープン!

1997年に仙台で創業し、コッペパン専門店「(食)盛岡製パン」、和食と甘味処「かなながら」など13店舗の飲食店を経営しているオーネスティグループ(本社:埼玉県所沢市、代表取締役:大館 誠)は、2018年6月に東京都清瀬市の清瀬駅前には「考えた人すごいわ」の1号店を、同年11月には神奈川県横浜市の菊名駅前に2号店をオープン。両店舗とも行列の絶えない人気店となり、各店400-500本が毎日完売しております。この度、当社創業の地であり思い入れの深い宮城県仙台市に、2019年8月1日に3号店をオープンする運びとなりました。7月30日には内覧会を開催いたしますのでぜひご参加ください。

7/30(火)  
13:00~  
内覧会開催

プロデュースは既存店同様、全国で次々と食パン専門店を大ヒットさせているジャパンベーカリーマーケティング(神奈川県横浜市)の岸本氏に依頼。店名は、食パンを口に入れた瞬間、「考えた人すごいわ」と思わず口にしてしまうほどの納得の商品を開発できたことから命名いたしました。

た。毎日食べる方も多い「食パン」。試行錯誤を重ねて開発した本当に美味しく飽きのこない生食パンは、2斤サイズでプレーンの「魂仕込(こんじこみ)」とマスクットレーズン入りの「宝石箱」の2種のみ。厳選素材・独自製法・オープンなど、こだわり尽くし、薄い耳でほのける口どけに仕

上げた、そのままが美味しい高級食パンです。これまで同様、地域に密着した店舗づくりを目指します。また今後、2019年秋頃には、広島へのオープンが決定しております。日本全国のみなさまに「考えた人すごいわ」の食パンを食べていただけるよう、出店を計画してまいります。



## メニュー一覧

### 魂仕込 (こんじこみ)

¥800

ここでしか味わえないキメ細かな「口どけの良さ」を実現するための厳選小麦粉、豊かな風味を引き出すための国産バター、そして岩手県のだ塩をはじめ、材料1つ1つにこだわり、魂を込めた贅沢な食パン。その名も「魂仕込」。トーストせずそのまま召し上がりいただくと、ほんのりした甘味が口中に広がります。

サイズ: 2斤(12cm×12cm×24cm)

主な素材: A: 小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・生クリーム・練乳・蜂蜜

B: 小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・牛乳・サンマスカットレーズン



### 宝石箱 (ほうせきばこ)

¥980 2019年8月末頃から販売開始予定

岩手県田野畑村の豊かな自然で生まれた「たのはた牛乳」、オーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズン、そして国産バターを使用することで、一口食べるとココの余韻が残ります。さらにサンマスカットレーズンが芳醇でフルーティな味わいを添え、カットすると「宝石箱」のように輝きます。



※価格はいずれも税別です。また予告なく変更の場合がございます。ご了承ください。





考えた人すごいわ  
Il est fabuleux, ce créateur.



### 素材のこだわり

#### ☑ 小麦粉

ここでしか味わえないキメ細かな「口どけの良さ」を表現するために欠かせない、口の中で程よく溶けていくような食感を実現する小麦粉

#### ☑ 塩

海水を煮て炊いて結晶化させる伝統的な直煮製法（じきにせいほう）で作られる岩手特産の自然海水塩のミネラルがたっぷりな「のだ塩」

#### ☑ バター

食べた後、口の中に広がるバターならではのコクをプラスしてくれる「国産バター」

#### ☑ 牛乳

保持式殺菌（85℃ 25分間）を行うことで、生乳を鍋で沸かした様な風味が特徴の、岩手県田野畑村の自然の中で育つホルスタインから搾乳する良質な「たのはた牛乳」

#### ☑ レーズン

「プチッ」と弾けるような食感と芳醇でさわやかな味わいが特徴の、オーストラリアの大自然の中で育った「サンマスカットレーズン」



#### ■ ユニフォーム・商品袋



### 【予約制】 内覧会ご招待のご案内

日時：2019年7月30日(火)13:00～14:00(受付12:45～)

場所：考えた人すごいわ 仙台店

対象：プレス関係者様

内容：概要説明・製造見学・試食・お土産

予約：以下のフォームよりお申込みください。

<http://bit.ly/2RVr302>

※当日お名刺を1枚お持ちください。



### 岸本 拓也 /ベーカリープロデューサー

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社 代表。  
横浜・大倉山にある「TOTSZEN BAKER'S KITCHEN」のオーナーを務めながら、人気高級食パン専門店「考えた人すごいわ」「題名のないパン屋」など様々な異業種オーナーのベーカリーをプロデュース。2019年、テレビ東京「ガイアの夜明け」にも取り上げられたベーカリープロデューサー。



店舗名：高級食パン専門店 考えた人すごいわ 仙台店

住所：宮城県仙台市青葉区本町一丁目6番23号  
インテリックス仙台ビル1階

電話：022-748-5056

営業時間：9:00-20:00 (売り切れ次第終了)

定休日：年中無休(年末年始を除く)

アクセス：仙台駅西口より約8分

店舗面積：14.2坪

公式サイト：<https://sugoi-bread.com>

プレオープン：2019年7月31日(水)10:00～

※売り切れ次第終了

グランドオープン：2019年8月1日(木)

7/31-8/3の間、先着各50名様に「のだ塩」プレゼント



【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社かんながら 担当：大舘（おおだち）誠 埼玉県所沢市松葉町12-4 第15北斗ビル301

TEL：04-2941-5797 MAIL：odachi@honesty-group.jp URL：<https://honesty97.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：[suzue@suzu-pr.com](mailto:suzue@suzu-pr.com) URL：<http://suzu-pr.com>