

**Oh!間違いない
(プレーン)**
¥800 (税別)

奄美大島に足を運び厳選した砂糖と塩!そして、小麦粉や生クリームなど1つ1つ「間違いない」こだわりの食材を使用。耳まで柔らかく、一度食べたら病みつきになる口どけの良さは誰もが「うん間違いないっ!」と言いたくなる美味しさです。

【原材料:小麦粉、砂糖、乳製品、塩】



間違いない
美味しさの秘訣は
奄美の「ざらめ糖」と「真塩」

**絶対100パーセント
(レーズン)**
¥980 (税別)

深みのある甘さが広がる生地に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を贅沢に使用。程よい酸味と芳醇でフルーティーな味わいが口いっぱい広がる「100パーセント間違いない」美味しさです。

【原材料:小麦粉、サンマスカットレーズン、砂糖、乳製品、塩】



中野坂上に続く高級食パン専門店 2号店!

「うん間違いないっ!」

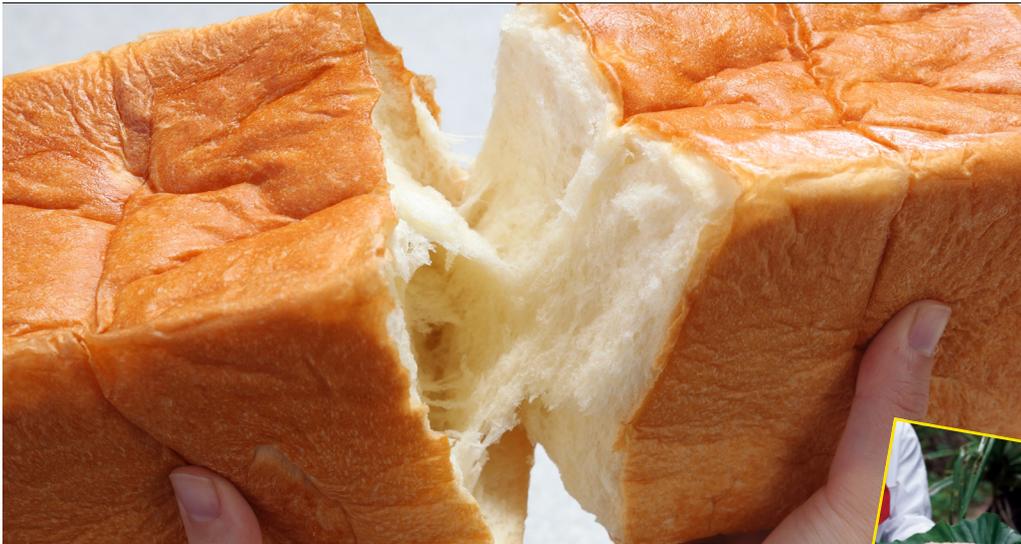
サンドイッチも数量限定で数種販売!

2010年に創業し、練馬区で医療介護・就労継続支援事業を行うアイラスグループ(所在地:東京都練馬区、代表取締役:加藤奈穂)は、飲食部門において2018年7月に東京・練馬にコッペパン専門店「豪雪堂」をオープン。また同年12月に東京・中野坂上にオープンした高級食パン専門店「うん間違いないっ!」が好調であることからこの度、2019年8月9日(金)に東京・練馬駅すぐの立地に2号店をオープンいたします。

8/9(金)
東京・練馬に
グランドオープン

近年の高級食パンブームが拡がりを見せる中、パン事業を拡大し美味しいパンをより多くの方に食べていただきたいという思いから、コッペパンの次なる展開として、高級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株式会社(神奈川県横浜市)の岸本拓也氏にプロデュースを依頼。店舗名は、世界中の誰もが食べた瞬間「うん間違いないっ!」と口に出してしまう程くちどけが際立つ食パンであることから命名いたしました。現地に足

を運び厳選した奄美のざらめ糖や真塩(ましゅ)などこだわりの素材を使用して店内で焼き上げる食パンは、プレーンとレーズンの2斤サイズ2種。また練馬店限定で、タマゴサンドやカツサンドなど数種のサンドイッチ(250円〜)も数量限定で販売いたします。近隣在住のファミリー層をはじめ、練馬駅を利用する幅広い層の方のリピート需要に繋がるような店舗づくりを目指します。



● オススメの食べ方

当日は、トーストせずにそのまま生食で。翌日以降は、厚めにスライスしてカリッとトーストし、バター、またはオリーブオイル+塩で。



岸本 拓也

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社/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。

● 間違いない食材

奄美大島の真塩(ましゅ)

奄美大島・打田原(うったばる)集落で昔ながらの製法で黒潮の海水を自然濾過して煮詰めた天然の塩。ミネラル豊富で旨みとまろやかさが特徴

国産生クリームと国産バター

厳選された生乳から作られ、添加物を一切使用していないフレッシュな国産クリームと、国産バターを使用

奄美諸島のざらめ糖

奄美諸島の太陽のもとで育ったサトウキビが原料。精製せず煮詰めて作られミネラルが豊富で、サトウキビ本来のコクと素材そのままの甘さが特徴

小麦粉

間違いない口どけの良さを実現するための製法にこだわったきめ細かな小麦粉

● 既存店情報

高級食パン専門店 うん間違いないっ! 中野坂上店

住所: 東京都中野区本町2-50-11 電話: 03-6300-4156

営業時間: 10:00 ~ 21:00 ※売り切れ次第終了

定休日: 不定休 オープン日: 2018年12月

北のコッペパン専門店 豪雪堂

住所: 東京都練馬区練馬1丁目12-11

電話: 03-5946-9235 営業時間: 11:00 ~ 20:00 ※売り切れ次第終了

定休日: 不定休 オープン日: 2018年7月



● 店舗情報



正式店舗名: 高級食パン専門店 うん間違いないっ! 練馬店

住所: 東京都練馬区練馬1-18-3 ソサナビル1F

電話: 03-6874-7810

アクセス: 西武池袋線・西武豊島線・西武有楽町線・大江戸線練馬駅 徒歩1分

定休日: 不定休

営業時間: 11:00 ~ 20:00 ※売り切れ次第終了

公式HP: <https://www.un-machigainai.com>

グランドオープン日: 2019年8月9日(金)

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社ILASケア 担当: 加藤 住所: 東京都練馬区貫井1-13-13 TEL: 03-5848-2068 MAIL: ilas@i.softbank.jp <http://www.ilas-c.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 <http://suzu-pr.com/>