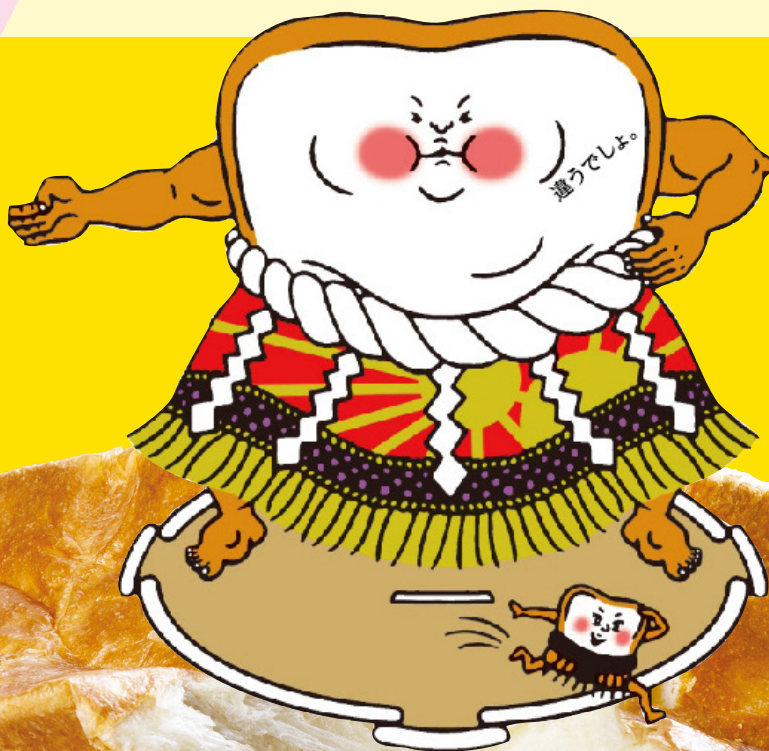


高級食パン専門店 「モノが違う」 さいたま市に駐車場完備でOPEN!

1987年に創業し、様々なフランチャイズ加盟（ラーメン屋、居酒屋、イタリアンなど）により現在、栃木県内にて8店舗の飲食店を運営している株式会社リアライズアティム（本社：栃木県足利市、代表取締役：三田 智子）は、新たな業態へのチャレンジとして、2019年9月8日（日）に、埼玉県さいたま市の旧中山道沿い、ショッピングモール ステラタウンに近い住宅街に、高級食パン専門店「モノが違う」をグランドオープンいたします。

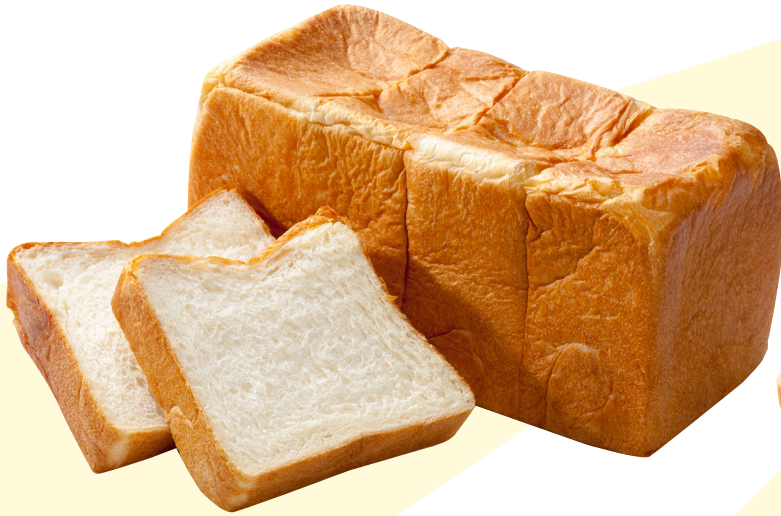
亡き前代表がプロデューサー岸本氏のコンセプトに共感し、個々の店舗で特徴のある店舗を展開したいという思いから、ジャパンベーカリーマーケティングにプロデュースを依頼いたしました。あらゆるこだわりにおいて他の店とは段違い。美味しさのモノが違う！他店とは違うのだと、自信を持って言えるからこそこのネーミング。このひと言でお客様の心を掴み、今後の店舗展開も視野に地域で愛される店を目指します。



9/8(日)
グランドオープン
9/7(土)
プレオープン



●商品紹介



ケタ違いの朝／プレーン

2斤 / 800円 (税込)

小麦粉、生クリーム、塩など1つ1つこだわりの食材を使用。ケタ違いの柔らかさとしっとりさは、一度食べたら病みつきになるほどの美味しさ！それはまさに他とは“モノ”が違うと思わせるほど自慢の絶品食パンです。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩



まじ違う午後／レーズン

2斤 / 980円 (税込)

自慢のしっとりとした生地に甘酸っぱいサンマスカットレーズンを贅沢に使用したレーズン食パンは心ときめく美味しさ。口いっぱいに広がる芳醇でフルーティーな味わいに華麗に決まり手、上手投げ！

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩

●こだわりの食材

小麦粉

究極な柔らかさととろけるような食感を実現するため独自の製粉方法にこだわった真っ白でできめ細かい小麦粉。

生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュな生クリームは、口どけの良さを表現。

雪塩

地下海水を原料に、宮古島の海の成分をできる限り多く残し、凝縮してつくられた雪塩を使用。雪塩に含まれるミネラルの主な働きで生地を引き締めてふっくらとした焼き上がりに。



岸本拓也

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。

●店舗情報

店舗名：モノが違う

住所：さいたま市北区東大成町2-476-1

電話：048-660-5777 定休日：年中無休 (12/31、1/1 休み)

営業時間：10:00～18:00 店舗面積：25坪

アクセス：埼玉新都心線（ニューシャトル）

加茂宮駅より徒歩5分

駐車場：有 (20台)

公式サイト：<http://monochiga.com>

プレオープン：2019年9月7日（土）10:00 ※売切れ次第終了

グランドオープン：2019年9月8日（日）

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社アライズ アティム

担当：三田 住所：埼玉県さいたま市北区東大成町2-476-1-2F

TEL：048-668-5678 MAIL：mono.chiga888@gmail.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：鈴木恵子

TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com <http://suzu-pr.com/>

