



高級食パン専門店

「革命とはこのこと」

天草灘の海水塩、名水百選の阿蘇の白川水源水を使用

11/9(土) 熊本にグランドオープン! 11/6(水) 内覧会開催

1999年に創業し、熊本県内を中心にホテル・レストラン・学校給食などを対象に青果卸業を事業内容とする熊本の野菜商、株式会社水野商店(本社:熊本県熊本市、代表取締役:水野 泰彰)は、2019年11月9日(土)に、高級食パン専門店「革命とはこのこと」を、熊本市北区にグランドオープンいたします。11月6日(水)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

この度、本業を通じてできる事、本業の少し先でできる事を考えた際、新たな挑戦に値すると判断し、高級食パン専門店への取り組みを決定。実績のあるジャパンベーカリーマーケティング株式会社代表岸本氏にプロデュースを依頼いたしました。"食を通じて熊本を元気に"をキャッチフレーズに、可能な限りの九州・熊本県産の食材を使用し、地域のみなさまに喜ばれ愛される、高級食パン店を目指します。コンセプトは『革命』。新たな食パン専門店ここに旋風を巻き起こしたい!そんな思いを店舗名に込めました。ロゴにも同様の気持ちを込め、先を見据えた堂々とした表情により誠実さや力強さ、今後の展開への意欲を表現いたしました。商品はプレーンとレーズンの2種。こだわりの高級素材を独自配合し、コクのある奥深い甘みを楽しめる食パンを開発いたしました。なかでも最もこだわったのは「水」。カルデラの恩恵を受けて多くの湧水が溢れる南阿蘇村の中でも特に水質が良いと言われミネラルの含有量が多い白川水源の水を使用することで、もちもち感のある他とは違う食感が実現いたしました。熊本市中央区の桜町再開発に伴い、新店舗のオープンなど話題性や人々の流れが中心部に集中している状況の中、あえて北区にオープンするで話題性を提し、これまでなかったような商品やサービスを順次提供してまいります。

【立地の特徴】熊本市北区の第1次産業の就業者人口は5区の中で最も多く、植木地域、北部地域を中心として生産される農産品は全国的にも高い知名度と競争力を持ち、地域の重要な産業となっています。また2次産業については、バイオテクノロジー産業や、生産・システム会社など、熊本県を代表する多くの企業があり、交通網の整備(スマートインター等)が大幅に進み福祉、子育てへの取組や意識が高い区でもあります。また西部方面の中核を担う陸上自衛隊第8師団もあり、多くの隊員や家族が生活している地域でもあります。

商品情報

独自製法で編み出した、キメが細かく口溶けの良いクラムと薄くてしなやかなクラストが特徴。食パンに良く使用する上白糖だけでなく、塩にこだわり他の糖類と生クリームを使用し、コクのある甘みと優しさの中に深みのある甘みを表現しました。

革命は突然に

プレーン / 2斤 / 800円 (税抜)

耳まで柔らかくしっとりとした口どけが良い食感、いつまでも食べていたくなってしまう美味しさ。阿蘇の白川水源の水を借しげもなく使用し、厳選された小麦粉、天草の塩、国産生クリームなど素材にこだわった食パンは革命がおきるほどの衝撃を味わえること間違いなし！そのままお召し上がりください。

主な原材料: 小麦粉、砂糖、乳製品、塩、はちみつ



レボリューションな朝

レーズン / 2斤 / 980円 (税抜)

口どけが良く少しもっちりとした甘みのある食パンにオーストラリアの大地で育った甘酸っぱいサンマスカットレーズンを練りこみました。程よい甘さと酸味のあるレーズン食パンは一度食べたたらやみつきになってしまうほどの美味しさ。

主な原材料: 小麦粉、砂糖、乳製品、塩、はちみつ、サンマスカットレーズン

こだわりの食材

国産生クリーム

添加物を一切使用していない生クリーム。

小麦粉

独自の製粉方法にこだわり、きめ細やかで真っ白な小麦粉はなめらかな食感を実現。

阿蘇の白川水源

水質の良さから1985年に名水百選に選ばれた白川水源の水。阿蘇のパワースポットとも言われる白川水源はミネラルの含有量が多く、この水を使用することで他にはない違う食パンを実現。

天草の塩

天草灘の海水100%を使用して作られた味は辛みが強すぎずまろやかな味わい。品質にこだわり、入念にろ過し少ししっとりしている塩はこだわりの食パンを作るうえで欠かせない存在。

【予約制】内覧会のご案内

日時：2019年11月6日 (水) 13:00 (受付 12:45)

対象：プレス関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産 (代表 内山・プロデューサー 岸本氏がお待ちしております)

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/2pU8Ju5>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



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：革命とはこのこと
住所：熊本県熊本市高平2-24-13 グランフォーレ高平1階
電話：096-277-8844 定休日：不定休
営業時間：10:00～18:00 店舗面積：42.65㎡
公式サイト：www.kakumei-pan.com
プレオープン：2019年11月7日 (木) 10:00～ ※売切れ次第終了
グランドオープン：2019年11月9日 (土)
ノベルティ：11月9日・10日の両日ご購入の先着100名様にパンナイフプレゼント



【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/>