



「マツモトバターサンド」を看板に
2018年3月7日(水)
広島ファッション専門学校に
OPEN!

COPPEPAN
2018

食に没頭する
脱サラ45歳独身男が本気の挑戦!

B級グルメをサンドするコッペパン専門店
「松本幸司の世界観」

長年夢見たベーカリー開業に向けて独立の決意を固め、13年間勤めた税理士事務所を退職した松本幸司は、これまで自分が本当に美味しいと思うB級グルメだけをサンドし、自身の世界観を詰め込んだコッペパン専門店「松本幸司の世界観」を、2018年3月7日(水)に広島市の中心街に位置する「広島ファッション専門学校」の1階に開業。全国に行列のできるパン屋を仕掛けるベーカリープロデューサー 岸本拓也氏(ジャパンベーカリーマーケティング/横浜市)のサポートのもと、広島県初(※当店調査)のオーダーを受けてから作りたてを提供するスタイルのコッペパン専門店として展開いたします。

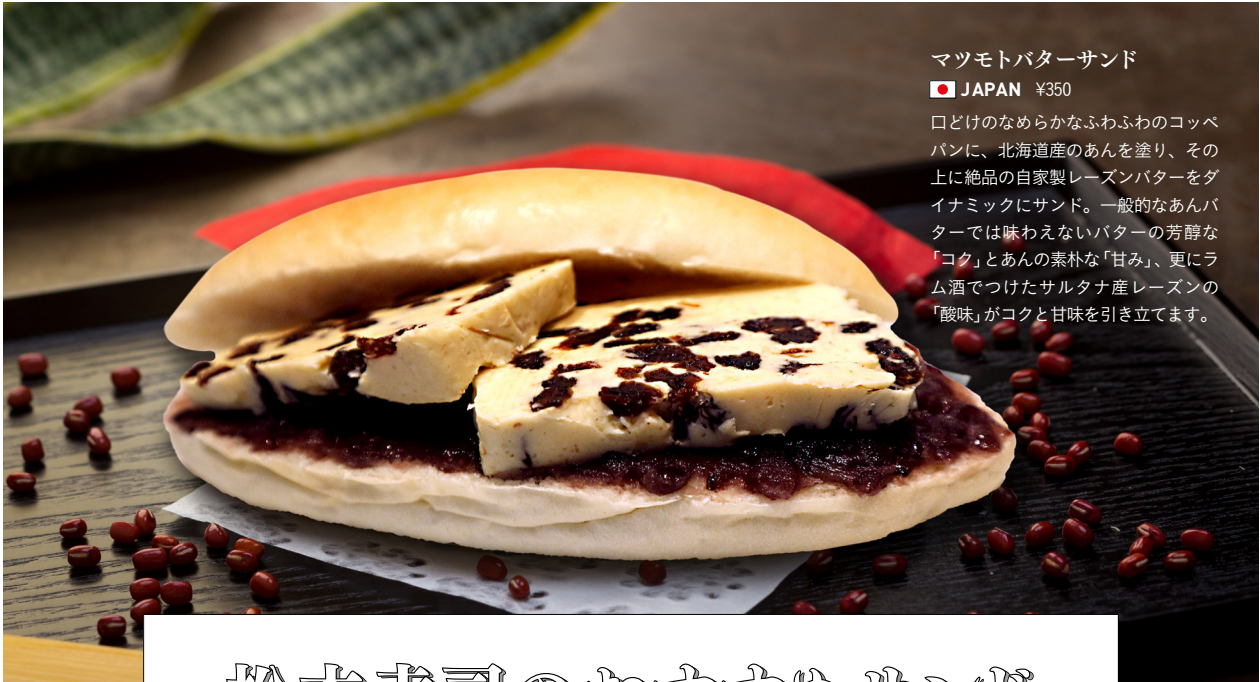
食 好きが高じて挑戦する松本幸司が
看板メニューとして提案するの
は、研究を重ねた黄金比率で、北
海道産のあんこ、自家製レーズンバターをダイ
ナミックにサンドする「マツモトバターサ
ンド」。その他、イギリスの「フィッシュ
&チップス」「レモンパイ」、フランスの「ゲ
ランドの塩ミルククリーム」、韓国の「ブル
コギ」、アメリカの「ピーナッツバターとジ
ェリー」、中国の「海老のチリソース」など、
おかず系10種、おやつ系13種の計23種のフ

リングを取り揃え、店内のオープンで焼き
上げるふっくら大きめのコッペパンにお客
様の目の前でサンドいたします。



～プロローグ～

松本幸司。広島県生まれ。45歳独身男。
大学卒業以来、税理士事務所などに勤
務。毎日アイロンをかけたシャツに腕
を通しリュックを背負って出勤。休日
は朝4時に起床し、2時間のランニング
を行い疲れ果てて1日を終える。変わ
りないルーティーンの日々を過ごしな
がら、お気に入りのスイーツを食べる
度、夢の詰まったその世界に没頭して
しまい、13年連続で税理士試験に落ち
た。子供の頃、週末母親に連れて行っ
てもらったパン屋さんが大好きで、大学
の頃にはツーリングで1人パン屋巡り
の旅に出た。広島の皆にも夢の詰まっ
たパンで大きな感動を感じて欲しい。
2018年決意を固める。



マツモトバターサンド

🇯🇵 JAPAN ¥350

口どけのなめらかなふわふわのコッペパンに、北海道産のあんを塗り、その上に絶品の自家製レーズンバターをダイナミックにサンド。一般的なあんバターでは味わえないバターの芳醇な「コク」とあんの素朴な「甘み」、更にラム酒でつけたサルタナ産レーズンの「酸味」がコクと甘味を引き立てます。

松本幸司のおすすめサンド



フィッシュ&チップス 🇬🇧 ENGLAND ¥380



ブルコギ 🇰🇷 KOREA ¥360



レモンパイ 🇬🇧 ENGLAND ¥260



店舗情報

店舗名：松本幸司の世界観(まつもこうじのせいかん)

住所：広島県広島市中区大手町1丁目4-8-101

電話番号：082-247-7177

アクセス：広島電鉄 紙屋町西駅より徒歩約2分

営業時間：10:00～19:30

定休日：水曜日

店舗面積：20.98坪

HP：www.koji-world.com

プレオープン：2018年3月6日(火)

グランドオープン：2018年3月7日(水)



関係者内覧会

日時：2018年3月6日(火)～8日(木)

対象：プレス関係者様、関係者様

内容：お買い物体験コッペパン3個(無料)、
巾着袋の配布 ※先着順300個限定

担当：市川(ジャパンベーカリーマーケティング)
ichikawa@japanbakery.jp

ご予約制となります。参加希望の方は上記担当まで
媒体名、お名前、ご連絡先をお知らせください。



メニュー一覽

[おかずコッペ10種・おやつコッペ13種]

※価格は全て税別



JAPAN
たまごサラダ ¥240
 優しい味わいのたまごサラダは誰もが喜ぶコッペパンの定番。



JAPAN
昔ながらのナポリタン ¥280
 昔懐かしいナポリタンスパゲッティに粉チーズを振りかけて。



JAPAN
野菜たまご ¥280
 新鮮野菜とたまごサラダの組み合わせはランチタイムにもおすすめ。



JAPAN
北海道産コロケ ¥340
 北海道産ポテトのコロケをゴロンと2個、胡麻入りの香ばしいソースで。



JAPAN
コンビーフポテト ¥300
 特製コンビーフフィリングとポテトサラダと一緒に食べる大満足サンド。



CHINA
海老のチリソース ¥420
 うま辛いエビチリをコッペパンに挟んだクセになる中華風サンド。



CHINA
ピリ辛担々麺 ¥380
 広島担々麺のように山椒が決め手! ピリ辛な肉そぼろと麺でボリューム満点。



KOREA
プルコギ ¥360
 牛肉と野菜を甘辛く炒めた韓国風プルコギを豪快にサンド。



JAPAN
チキン南蛮 ¥360
 甘酢あんに絡めたジューシーな唐揚げにタルタルソースの大満足な組み合わせ。



ENGLAND
フィッシュ&チップス ¥380
 サクッと香ばしい白身魚フライに自家製タルタルソースを添えて。



JAPAN
マツモトバターサンド ¥350
 北海道産あんにラム酒香る自家製レーズンバターをあわせる絶品あんバター。



JAPAN
北海道産あん ¥160
 甘さ控えめの北海道産の粒あんをたっぷりりと塗ってシンプルに。



JAPAN
たっぷり自家製カスタード ¥200
 お店で丁寧に炊き上げた自家製カスタードクリームがたっぷり。



JAPAN
フルーツジャム ¥180
 リンゴとイチゴのジャムを合わせ、甘酸っぱさとリンゴの食感がアクセント



JAPAN
フルーツジャム&マーガリン ¥210
 リンゴとイチゴのジャムの甘酸っぱさにマーガリンがベストマッチ。



JAPAN
フルーツホイップ ¥280
 口どけ良いホイップクリームに2種類のフルーツをトッピング。



JAPAN
宇治の抹茶&あん ¥220
 ほろ苦い抹茶クリームと粒あんの組み合わせは和菓子のような上品さ。



VIETNAM
ベトナムコーヒー ¥220
 深みのあるコーヒー&塩ミルクはベトナムの午後の喫茶をイメージ。



AMERICA
粒入りピーナッツバター ¥190
 香ばしい粒入りピーナッツバターは定番人気の変わらない美味しさ。



AMERICA
ピーナッツバターとゼリー(ブルーベリージャム) ¥220
 子供に大人気のアメリカの定番おやつをコッペパンにアレンジ。



ENGLAND
レモンパイ ¥260
 自家製レモンクリーム&ホイップはイギリス名物レモンパイ風。



FRANCE
ゲランドの塩ミルククリーム ¥200
 自家製ミルククリームは隠し味のゲランドの塩で後味さっぱり。



FRANCE
タルトタン風 ¥220
 シナモン風味のリンゴをたっぷりとのせ、自家製カスタードを添えて。

【会社・商品に関するお問い合わせ先】

松本幸司の世界観 担当：松本幸司 住所：広島市中区大手町1丁目4-8-101 TEL：090-2805-3509 MAIL：gt2170@excite.co.jp URL：www.koji-world.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 URL：http://suzu-pr.com