



22時までの営業で  
夜の「シメコッペ」を提案!

## Pre OPEN

2018年3月9日(金)

10:00 ~ 15:00 (※売り切れ次第閉店)

## Grand OPEN

2018年3月10日(土)

10:00 ~ 22:00

※10日・11日には先着100名様に  
岩手のことがよくわかる岩手リング  
カードをプレゼント

## 岩手の味が楽しめる 「(食)盛岡製パン」3号店

横浜初出店で3/9(金)プレ、3/10(土)グランドオープン

1997年に岩手県盛岡市で創業し、現在12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、岩手県の食材が楽しめるコッペパン専門店「(食)盛岡製パン（もりおかせいぱん）」の3号店を2018年3月10日（土）に神奈川県横浜市の杉田にグランドオープンいたします。店舗は夜まで賑わう京急本線の杉田駅と新杉田駅を結ぶ「ぶらむろーど杉田商店街」に位置し、17時から22時の間のみ限定販売する「シメコッペ」を提案いたします。

2017年4月オープンの行徳店、同年9月オープンの狛江店は共にオープン当初から行列が絶えず、毎日約1,000個のコッペパンサンドが完売する地域の人気店。「杉田店」も同様に地域のみなさまをターゲットに、駅近の素朴で親

しみやすいコッペパン専門店を目指します。スーパーフルーツ「さるなし」や、糖度15°Cの濃厚な甘みの「南部一郎（なんぷいちろう）かぼちゃ」など、岩手県特産の食材を使用する既存店の人気メニューに、新店舗限定でシメラーメンならぬ「シメコッペ」

として提案する「若鶏のネギまみれ」「どっ辛おやじ焼きそば」の2種を加え、オープン時は全27種を展開。岩手産「南部小麦」を配合し店内で焼き上げる大きめのコッペパンに、オーダー後にフィリングを挟んで作りたてを提供いたします。



## ■ 店舗情報

店舗名：(食)盛岡製パン 杉田店

住所：神奈川県横浜市磯子区杉田一丁目14番1号 電話番号：045-352-7352

アクセス：京急本線「杉田駅」より徒歩2分

／JR根岸線「新杉田駅」より徒歩5分

営業時間：10:00 ~ 22:00 (※売り切れ次第閉店) 定休日：年中無休

店舗面積：12坪 HP：<http://morioka-coppe.com/>



おすすめ /

## 17時から販売の 「シメコッペ」

どっ辛おやじ  
焼きそば  
たまごのせ

¥420

"辛い"だけではなく"優しい"  
味わいのある岩手産の調味  
料、「どっ辛おやじ」と香ばし  
い焼きそばとゆでたまごの相  
性が抜群の一品です。



## 若鶏のネギまみれ

¥390

居酒屋の定番メニュー、「ネギ  
まみれ」をコッペパンで再現。  
ジューシーな唐揚げにネギと  
塩ダレをたっぷりトッピング  
します。

## 既存店のご案内

2017年4月に行徳、9月に狛江にオープンした「(食)盛岡製パン」。  
店内奥の厨房で次々と焼き上げるコッペパンはそれぞれ毎日1,000個。  
行列のできるコッペパン専門店として、行徳・狛江の地域のみなさまに支持いただいております。



### ユニフォーム

元気よくみなさまをお出迎えするカラ  
フルなTシャツと前掛けは、3店舗共通  
のユニフォーム。スタッフそれぞれそ  
の日の気分で好きなカラーを選びます。



### ■ 店舗情報

店舗名：(食) 盛岡製パン 行徳店

住所：千葉県市川市行徳駅前1-27-17 電話番号：047-316-0480

アクセス：東京メトロ東西線「行徳駅」より徒歩4分

営業時間：10:00-19:00 (売り切れ次第閉店) 定休日：年中無休 店舗面積：13坪

プレオープン：2017年4月27日 / オープン：4月28日

店舗名：(食) 盛岡製パン 狛江店

住所：東京都狛江市中和泉1-1-1 電話番号：03-5761-7907

アクセス：小田急小田原線「狛江駅」北口より徒歩2分

営業時間：10:00-19:00 (売り切れ次第閉店) 定休日：年中無休 店舗面積：約9坪

プレオープン：2017年9月7・8日 / グランドオープン：9月9日

## 既存店 人気ランキング



### 北海道産あんと 削りバター

¥210

ご注文の度に専用の削り器で冷やしたバターを削りおろし  
て提供する自慢のふんわり食感の「削りバター」は+50円で  
オプション追加可能。なかでも、北海道産あんとあわせた  
サンドがオープン以来の不動の一番人気



### 薪窯炊き「のだ塩」 ミルククリーム

¥190

薪窯でゆっくり炊き上げた岩手特産の「のだ塩」を  
効かせた甘さ控えめの自家製ミルククリーム



### 前沢牛コロッケ

¥460

照り焼きソースをあわせた岩手特産の「前沢牛」を  
使ったコロッケが贅沢に丸ごと1個入り



### 盛岡じゃじゃ麺

¥360

盛岡名物のモチモチの「じゃじゃ麺」を特製の  
豚味噌に絡めてアレンジした独創的なサンド



### 網焼き牛カルビ

¥390

ジューシーな網焼き牛カルビをポテトサラダと  
キャベツにのせたボリューム満点のサンド



## コッペパンサンド全27種

### ■ おかずコッペパン 14種



**たまご ¥240**  
みんな大好きなたまごサラダは優しい味わいで定番の一品



**昔ながらのナポリタン ¥280**  
粉チーズが決め手の昔懐かしいナポリタンはお腹も満足なボリューム



**野菜ポテト ¥280**  
シャキシャキ野菜とポテトサラダの体に嬉しいヘルシーな組み合わせ



**野菜たまご ¥280**  
シャキシャキ野菜とたまごサラダはマイルドな味わいでランチにぴったり



**コンビーフポテト ¥300**  
特製のコンビーフフィリングとポテトサラダは人気の高い組み合わせ



**チキン南蛮 自家製タルタル ¥340**  
甘酢あんに絡めたジューシーな鶏肉に自家製タルタルをたっぷり



**キャベツメンチ ¥340**  
ざく切りキャベツ入りのメンチカツを丸ごと1つでボリューム満点



**盛岡じゃじゃ麺 ¥360**  
盛岡名物「じゃじゃ麺」をコッペパン仕立てにして食べ応え十分



**網焼き牛カルビ ¥390**  
ジューシーな網焼き牛カルビをポテトサラダとキャベツにのせたボリューム満点のサンド

NEW

17時から販売



**若鶏のネギまみれ ¥390**  
居酒屋の定番、鶏の「ネギまみれ」をコッペパンに仕上げた通好みの一品

NEW

17時から販売



**どっ辛おやじ焼きそば たまごのせ ¥420**  
焼きそばにゆでたまごと岩手名物のソース「どっ辛おやじ」をトッピング



**盛岡じゃじゃ麺と削りバター ¥440**  
盛岡名物「じゃじゃ麺」の辛味を削りバターのコクが引き立てるハーモニー



**前沢牛コロッケ ¥460**  
前沢牛を使ったコロッケを丸ごと挟んで照り焼きソースをかけた満足サンド



**お子様ランチ ¥460**  
いろいろな味が楽しめる見た目も楽しいお子様ランチをコッペパンにアレンジ

※プラス50円で「削りバター・北海道産あん・ホイップクリーム・たまごサラダ」が追加可能 ※価格は全て税別

### ■ お菓子コッペパン 13種



**北海道産あん ¥160**  
餡好きにはたまらない甘さ控えめの北海道産粒あんをシンプルに



**いちごジャム ¥180**  
子供から大人まで年代問わず人気のいちごジャムをたっぷり



**粒ピーナッツ ¥190**  
しっとり甘い粒入りピーナッツペーストは特におやつタイムに人気



**たっぷりカスタード ¥190**  
丁寧に炊きあげた自家製カスタードクリームはコッペパンの定番



**薪窯炊き「のだ塩」ミルククリーム ¥190**  
岩手特産の「のだ塩」がほどよく甘さを引き立てる自家製ミルククリーム



**ラムレーズン ¥200**  
洋酒が効いた大人味のラムレーズンクリームはコーヒーにベストマッチ



**北海道産あんと削りバター ¥210**  
北海道産粒あんに削りバターをふんわり乗せた相性抜群のイチオシメニュー



**南部一郎かぼちゃあんとローストナッツ ¥220**  
濃厚な甘みの「南部一郎かぼちゃ」のあんにローストナッツで香ばしさをプラス



**いちごジャムと削りバター ¥230**  
フルーティないちごジャムに冷やした削りバターをたっぷり乗せて



**3種のフルーツホイップ ¥240**  
ホイップ好きにはたまらないたっぷりのホイップに包まれた3種の贅沢フルーツ



**南部一郎かぼちゃあんと削りバター ¥270**  
岩手特産「南部一郎かぼちゃ」を使った自家製あんに削りバターを添えて



**岩手産さるなしジャム&クリームチーズ ¥280**  
甘酸っぱいキウイの祖先「さるなし」の自家製ジャムとクリームチーズは相性抜群



**盛岡直送! リンゴステーキとカスタード ¥280**  
シュガーバター風味の盛岡リンゴを自家製カスタードにゴロゴロのせて【季節限定】

### ■ その他



**揚げコッペ ¥180**

【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社かながら 担当：大館（おおだち）誠 住所：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：鈴木恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com