

業界初!

炊いたごはんを生地混ぜ込む 「ごはんコッペ」を開発!



information
お買い物体験
ご招待のご案内
3/28(水)-4/2(月)
アピタテラス横浜綱島にて

「全国消滅可能性都市」5位の 北海道・木古内町のコッペパン専門店

「コッペンどっと」アピタテラス横浜綱島に3/30(金)グランドオープン

北海道の南端にある「全国消滅可能性都市」第5位の人口4,275人（2018年1月末日現在）の小さな町「木古内（きこない）」で、行列のできる小さな塩パン専門店「コッペン道土（どっと）」を展開する、株式会社M.FIND（所在地：北海道上磯郡木古内町、代表取締役社長：近藤舞子）は、2018年3月30日（金）に神奈川県横浜市に開業する商業施設「アピタテラス横浜綱島」の1Fに、関東圏で2店舗目となるコッペパン専門店「コッペンどっと」をオープンいたします。北海道道産の米「ふっくりんこ」を中心に特A米の「ゆめびりか」「ななつぼし」等を配合して炊いた“ごはん”を生地に練り込み、焼き上がり時に粒が残りしっとりもちもちした食感のコッペパン「ごはんコッペ」を開発いたしました。

2016年12月に横浜市青葉区にオープンした「コッペンどっと 市が尾店」は現在でも行列が続く人気のコッペパン専門店。津軽海峡に面した大自然の中で農産物や魚介類に恵まれた木古内町

の「食を通した町おこし」プロジェクトの一貫として、新店も同様に情報発信地としての役割を担います。店内で焼き上げる業界初のごはんを練り込んだ「ごはんコッペ」に、注文後にフィリングをサンドするメニュー

は全20種。「ハスカップ&クリームチーズ」「ラーメンサラダ」など北海道ならではのフィリングをご用意し、木古内本店の看板商品「ぱくぱく塩パン」も販売いたします。



全国消滅可能性都市とは

少子化と人口減少によって存続が困難になると予測されている自治体。2014年に「日本創成会議・人口減少問題検討分科会」が、2040年までに全国の市町村のうち約半数（896市町村）が消滅する恐れがあると発表。2040年時点で20～39歳の女性の人口が半減する自治体が「消滅可能性都市」とされている。本店のある北海道・木古内町は「日本消滅可能性都市」第5位。

店舗情報



コッペンどっと アピタテラス横浜綱島店

住所：神奈川県横浜市港北区綱島東四丁目3番17号 アピタテラス横浜綱島1F
 電話番号：045-859-9071
 アクセス：東急東横線「綱島駅」より綱島街道を徒歩約10分
 営業時間：9:00～21:00 定休日：アピタテラス横浜綱島に準ずる
 店舗面積：13坪
 HP：<http://coppendot.com/>
 オープン日：プレオープン2018年3月28日（水）・29（木）
 グランドオープン30日（金）



**綱島店限定
おすすめメニュー**



**ハスカップ&
クリームチーズ**

¥320
北海道でしか収穫されない甘酸っぱく栄養価の高い果実「ハスカップ」のジャムにクリームチーズを添えました



ラーメンサラダ

¥400
サラダとラーメンをさっぱり味のタレで合わせる北海道ご当地グルメの冷製サラダを豪快にサンドします。



ぱくぱく塩パン

¥60
木古内本店で大人気の手のひらに乗るかわいいサイズでカリッと焼き上げたあとをひく自慢の塩パンです

既存店



コッペン道土(どっと) 木古内本店 /塩パン専門店

住所：北海道上磯郡木古内町字本町338-14
道の駅 みそぎの郷 きこない内
TEL：01392-6-7210 定休日：不定休
営業時間：10:00～18:00
オープン日：2016年1月13日



コッペンどっと 市が尾店 /コッペン専門店

住所：神奈川県横浜市青葉区市ヶ尾町1054-1
森田屋ビル1号
TEL：045-532-8443 定休日：月曜日
営業時間：10:00～18:00
オープン日：2016年12月17日

既存店 売上ランキング



NO.1 みそぎの塩ミルク
¥260



NO.2 鶏ザンギ
¥380

**【予約制】
お買い物体験 ご招待のご案内**

日時：2018年3月28日（水）～4月2日（月）9:00～20:00

場所：コッペンどっと 綱島店

対象：プレス関係者様

特典：お買い物体験

お好きなコッペンサンド3個（無料）・ぱくぱく塩パン3個
※その場で撮影をご希望の場合はご注文時にお申し出ください。

予約：「ご所属・お名前・来店予定日時」を下記までお知らせください
event@suzu-pr.com（担当：鈴江・小林）

※当日お名刺を1枚お持ちください。ご取材もこの間に受け付けております。

※列があります場合は一般のお客様と共に
お並びいただくお買い物体験会となります。

予めご了承ください。



MENU

おかずコッペ 9種



たまご ¥260
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



北海道コーンマヨ ¥290
北海道産コーンの甘さにマヨネーズの爽やかな酸味



ナポリタン ¥305
粉チーズが決め手の昔懐かしいナポリタンをたっぷり



焦がしソースやきそば ¥320
自家製焦がしソースをつかった風味豊かな焼きそばパン



コンビーフ&北海道ポテト ¥340
自家製コンビーフと、北海道産のジャガイモで作ったポテトサラダを合わせて



鶏ザンギ ¥380
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



北海道牛コロケ ¥380
北海道産の牛ひき肉でつくったコロケを使った贅沢な一品



ラーメンサラダ ¥400
サラダとラーメンをさっぱり味のタレで合わせた北海道ご当地グルメ



スパカツ ¥480
北海道産B級グルメ「スパカツ」をコッペパンにアレンジした自信作

その他



塩パン
ばくばく塩パン ¥60/1個
ばくばく明太子 ¥75/1個
ばくばくウィンナー ¥90/1個
木古内本店で人気の手に乗るサイズでカリカリの食感を楽しめる塩パン。プレーンのほか、ウィンナーや明太子も登場します。

お菓子コッペ 11種



十勝舞姫あん ¥185
北海道十勝産の小豆を炊いてつくったあんこをたっぷり



いちごジャム ¥195
甘いいちごジャムを塗った定番コッペパンはお子さまにも人気



ジャムマーガリン ¥205
フルーティーないちごジャムに、マーガリンをたっぷり



粒ピーナッツ ¥210
ピーナッツの粒入りクリームが香ばしい美味しさのコッペパン



十勝舞姫あんマーガリン ¥210
甘さ控え目のあんにマーガリンを合わせて甘味とコクを楽しんで



ベルギーチョコ ¥230
香り豊かなチョコレートクリームは、コーヒーとの相性も良くおやつにも



みそぎの塩ミルク ¥260
津軽海峡の海水からできた「みそぎの塩」が効いた自家製クリーム



フルーツホイップ ¥280
ホイップクリームにたっぷりのフルーツを盛りつけた定番の美味しさ



黒豆きな粉と旭豆 ¥280
北海道名物「旭豆」を黒豆きな粉と合わせ、楽しいカリカリの食感



ハスカップ&クリームチーズ ¥320
北海道特産「ハスカップ」の甘酸っぱさにクリームチーズを添えて



木古内町末廣庵の粒あんホイップ ¥350
ふんわり軽いホイップクリームがあんこを包みこむ贅沢な組合せ

※価格は全て税込みです。

※価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社M.FIND (エム ファインド) 担当: 近藤舞子 〒049-0412 北海道上磯郡木古内町字大平24-4

TEL: 045-859-9071 URL: <http://coppendot.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL: 080-6390-8284 MAIL: suzue@suzu-pr.com URL: <http://suzu-pr.com>



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、駅近くの素朴で親

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

Information

お買い物体験ご招待のご案内

2018/3/30(Fri)
~4/3(Tue)

詳細は次ページへ



Coppe Wave!!

“ブルーハワイ”など南国感溢れるメニューと
オリジナルコーヒーが楽しめるオアシス
異業種からの参入で
コッペパン専門店「Justy」を開業!

3/31(土) 神奈川県大和市に OPEN

2006年に設立しOA機器の販売・施工・運用・物流まで様々なサービスを展開する、株式会社CLASTY（所在地：神奈川県海老名市、代表取締役社長：安藤 貴紀/あんびる たかのり）は、近年のコッペパンブームの中、飲食事業部を立ち上げ、神奈川県ほぼ中央に位置する大和市（やまとし）に、ほっとくつろげるオアシスを作りたいというスタッフの企画を実現させたコッペパン専門店「Justy（じゃすてい）」を2018年3月31日（土）にオープンいたします。コッペパンをお買い上げの方に、人気ロースター「TERA COFFEE and ROASTER」監修の「Justyオリジナルブレンドコーヒー（ミニサイズ）」を無料で1杯ずつ提供いたします。

店名「Justy」は、ちょうど良いという意味のJustと社名のCLASTYを組み合わせせた造語。肩ひじ張らずちょうど良い空気感で非日常を味わえる地域密着型の店舗を目指します。店内で焼き上げるコッペパンに

「ブルーハワイ」「ガーリックシュリンプ焼きそば」などの南国を思わせるメニューを160円から450円の価格帯で全27種類取り揃え、30代女性や主婦層をメインターゲットに展開いたします。今後、販売することを視野に入れて開発したコ

ーヒー豆は、コッペパンとのハーモニーを楽しめるオリジナルブレンド。エチオピア・シダモ地区イルガチェフェ産をベースに、グアテマラ産とブラジル産をブレンドした、ピーチやマスカットのよような果実を思わせる甘い香りが特徴です。

Hawaiian MENU

おすすめハワイアンメニュー



¥280

ブルーハワイ
パイナップルジャムと
クリームチーズに
海のような色鮮やかなゼリーを
あわせた爽やかな味わい



¥280

**トロピカル
フルーツホイップ**
フルーツとたっぷりの
ホイップクリームをトロピカルに
アレンジしたハワイアン風



¥340

**ガーリックシュリンプ
焼きそば**
ハワイで定番人気の屋台料理
“ガーリックシュリンプ”を
焼きそばに
アレンジしたオリジナル



¥360

**北海道産コロッケ
BBQソース**
北海道産のコロッケを
まるごと2個のせて
自家製BBQソースをかけて
ボリューム満点



FREE Coffee

Justyオリジナルブレンドコーヒー (ミニサイズ) ¥0
(※コッペパンご購入の方)

「TERA COFFEE and ROASTER」監修のオリジナルブレンド。
フルーティーで甘い香りが特徴。
丁寧にドリップスタッフが手渡しで提供いたします。

<http://teracoffee.jp/>

※価格は全て税別

店舗情報

店舗名：Justy (ジャステイ)
神奈川県大和市中央2-1-15 パークロード大和1階
電話番号：046-259-9696
アクセス：小田急江ノ島線/相鉄本線 大和駅より徒歩2分
定休日：無休
営業時間：10:00～18:00 ※プレオープン日のみ13:00～
店舗面積：19.09坪 (うち売り場 2.7坪)
プレオープン日：2018年3月30日 (金)
グランドオープン日：2018年3月31日 (土)
HP：<http://www.justy-bakery.com/>



【予約制】お買い物体験ご招待のご案内

日程：2018年3月30日 (金)～4月3日 (火)

時間：10:00～18:00 ※初日のみ12:30～

対象：プレス関係者様

特典：お買い物体験 お好きなコッペパンサンド3個 (無料)・コーヒー試飲
※その場で撮影をご希望の場合はご注文時にお申し出ください。

予約：「ご所属・お名前・来店予定日時」を下記までお知らせください
event@suzu-pr.com (担当：鈴江・小林)

※当日お名刺を1枚お持ちください。ご取材もこの間に受け付けております。

※列があります場合は一般のお客様と共に並びいただくお買い物体験会となります。

予めご了承ください。

※3/30 (金) 12:30～13:00のみ、一般のお客様の列にお並びいただくことなく

優先してご案内可能です。





MENU

Dish Coppe 11種



たまごサラダ ¥240
優しい味わいのたまごサラダは
みんなが大好きなコッペパンの王道



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



コーンマヨネーズ ¥280
コーンの甘さにマヨネーズがベストマッチな
口元ほころぶ組み合わせ



野菜ポテト ¥280
シャキシャキ野菜にポテトサラダを添えた
食べごたえのある一品



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



コンビーフポテト ¥300
特製コンビーフフィリングと
ポテトサラダを一緒に食べる大満足サンド



ガーリックシュリンプ焼きそば ¥340
ハワイで愛されるガーリックシュリンプの
焼きそばコッペはオリジナル



北海道コロッケBBQソース ¥360
バーベキューソースがアクセントの
他にはないコロッケコッペ



ポークたまご ¥360
ハワイの定番「ランチョンミート」に
マイルドな卵を添えて



チキン南蛮 ¥380
甘酢あんに絡めたジューシーな唐揚げに
タルタルソースをたっぷり



ロコモコ ¥450
ハンバーグと目玉焼きを混ぜて食べる
「ロコモコ」をコッペパンに

Sweets Coppe 15種



北海道つぶあん ¥160
甘さ控えめの北海道産粒あんを
たっぷり塗ってシンプルに



いちごジャム ¥180
粒入りいちごジャムのフルーティな甘さは
お子さまにも大人気



北海道あんマーガリン ¥190
北海道産粒あんにマーガリンのコクがマッチした
昔ながらの味わい



粒ピーナッツ ¥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



ミルクチョコレート ¥190
ミルクが入ったマイルドなチョコレートの甘さが
おやつにぴったり



宮古島の雪塩ミルククリーム ¥200
雪塩が甘さを引き立てる後味はさっぱりな
自慢の自家製クリーム



たっぷりカスタード ¥200
自家製カスタードクリームの優しい味わいを
満足するまで味わって



宇治抹茶あん ¥200
香り高い京都宇治抹茶のクリームは
和菓子のように上品な味わい



キャラメル ¥200
お子さまから大人まで人気の
どこか懐かしい気持ちになる甘さ



ラムレーズン ¥200
洋酒を利かせたレーズンの味わいがたまらない
大人向けフレーバー



いちごマーガリン ¥210
甘酸っぱいいちごジャムとマーガリンの
定番人気の組み合わせ



シナモンあん ¥210
たっぷり塗られた自家製シナモンあんは
コーヒーのお供にぴったり



シナモンあんマーガリン ¥240
コーヒーにぴったりのシナモンあんに
マーガリンを合わせて



ブルーハワイ ¥280
ハワイの鮮やかな青い海をイメージした
トロピカルで爽やかなサンド



トロピカルフルーツホイップ ¥280
ハワイアン風にアレンジした
人気のフルーツ&ホイップの組み合わせ

Fried bread 1種



マラサダ(あげパン) ¥130
ハワイのローカルフード「マラサダ」を
コッペパンにアレンジ

※価格は全て税別

【店舗、商品に関するお問い合わせ先】株式会社CLASTY (クラスティ) 担当：飲食事業部 岡田 住所：神奈川県海老名市中央2-9-50 海老名プライムタワー 22階
TEL：070-3512-9795 MAIL：m-okada@clasty.co.jp HP：http://www.clasty.co.jp/

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com