でぶばん



# 6/2(土)札幌市・麻生の五叉路にオープン!!

1903年に創業し、関東圏で「銀のさら」など飲食事業を展開する株式会社ブリス・デリ&マーケティング(所在地:東京都新宿区、代表取締役:須田康裕)は、全国に行列のできるベーカリーを仕掛けるベーカリープロデューサー岸本拓也氏(神奈川県横浜市/ジャパンベーカリーマーケティング株式会社)のサポートのもと、日本最大級サイズのコッペパン(※当社調査)に食材をサンドしたコッペパン専門店として「でぶぱん」を2018年6月2日(土)に北海道札幌市にグランドオープンいたします。また前日1日(金)のプレオープンより内覧会を開催予定です。

ャッチーなコピーと、愛らしく て憎めないロゴマークがシンボルの「でぶぱん」。地下鉄「麻生(あさぶ)駅前の五叉路(ごさろ)に突如出現する、大きな壁面看板が目印です。 一般的なコッペパン専門店のパンよりも ひと回り大きく、形もずんぐりむっくりとした規格外に"おでぶ"なコッペパンが特徴です。「でぶぱんMAX」「でぷぱん」号」「コーラクリーム」などを目玉商品に展開いたします。札幌市内の女性をメインターゲットに、オープン時には25種のフィ

リングを取り揃え、店内のオーブンで焼き 上げるコッペパンに、オーダー後にサンド いたします。また今後、札幌市内での店舗 展開を視野に、地域に根付いたコッペパン 専門店を目指します。 PRESS RELEASE ( \*)・・・ 2018年5月28日

でぶぱん

# おすすめコッペ

# でぶぱんMAX

豪快なフランクフルトにたっぷりのチリビーンズと ミックスチーズをのせてバーナーで炙り、 とろけるチーズとジューシーな肉汁の組み合わせを堪能できる、 ボリューム満点の逸品

¥460



クリームチーズとたっぷりのホイップクリーム、 そして甘酸っぱいいちごジャムをトッピングした、 甘みと酸味とコクのバランスが絶妙な デザートとしても満足感いっぱいの逸品

#### ¥260

※価格は全て税別です。 また予告なく変更の可能性がございます。



ロゴが大きく印字された可愛らしい紙 袋・ビニール袋をご用意しております。

ユニフォーム



店舗情報 --

**店舗名**: でぶぱん

住所:北海道札幌市北区北40条西5丁目5-30

電話番号:011-788-6585

アクセス:地下鉄「麻生駅」4番出口より徒歩1分

営業時間: 10:00 ∼ 20:00

**定休日**:不定休 **店舗面積**:川坪/36.73㎡ **HP**: http://www.debupan.com

オープン日: プレオープン: 2018年6月1日(金) グランドオープン: 2018年6月2日(土)

日(金) 12日(土)

# 

# 内覧会情報【完全予約制】

**日時**:6月1日(金)~3日(日)10時~13時

対象:プレス・その他関係者様

内容:お買い物体験、コッペパン3個無料 担当:市川 ichikawa@japanbakery.jp



# **MENU**

#### おかずコッペ 11種/¥280~



# たまごサラダ ¥280

みんなが大好きな 優しい味わいのたまごサラダをたっぷりと。



#### ちくわチーズ ¥280

巨大ちくわとツナマヨにチーズをのせて炙る 迫力満点のおかずコッペ。



#### 昔ながらのナポリタン ¥300

粉チーズ香る昔懐かしい ナポリタンスパゲティがコッペパンに変身。



#### 野菜ポテト ¥300

歯ごたえシャキシャキな新鮮野菜と ポテトサラダの組み合わせ。



#### 野菜たまご ¥300

フレッシュな野菜とたまごサラダのコンビは ランチにぴったり。



#### コンビーフポテト ¥300

特製コンビーフフィリングと ずっしりポテトサラダでお腹も大満足。



#### 北海道ほくほくコロッケ ¥360

コロッケをまるごと2個乗せた ボリューム満点のコッペパン。



#### 東京すき焼き ¥380

関東風に味付けしたすき焼きを挟み、 後をひく美味しさを再現。



# ザンギタルタル ¥380

甘酢あんに絡めた唐揚げに タルタルソースをたっぷりとトッピング。



#### ピリ辛タンタンメン ¥380

本格派タンタンメンを大胆にサンド。 仕上げの山椒とごま油がアクセント。



# でぶぱんMAX ¥460

肉汁溢れる巨大フランクに チリビーンズとチーズをのせて炙るご馳走サンド。



#### あげパン シュガー ¥130

コッペパンを丸ごと揚げて 砂糖をまぶした定番おやつ。



#### あげパン きなこ ¥130

コッペパンを丸ごと揚げて きな粉&砂糖をまぶした定番おやつ。

# お菓子コッペ 14種/¥160~



#### 北海道あん ¥160

北海道産の甘さ控えめのつぶあんを たっぷり挟んだ基本の一品。



#### いちごジャム ¥180

甘酸っぱい粒入りいちごジャムは シンプルながら変わらない美味しさ。



#### たっぷりカスタード ¥200

丁寧に炊いた自家製カスタードクリームを たっぷり塗って贅沢に。



#### 粒ピーナッツ ¥200

つぶつぶ食感が楽しいピーナッツクリームは おやつにぴったり。



#### ミルクチョコレート ¥200

生乳のコクを感じる 優しい甘さのチョコレートクリームをたっぷりと



#### あんマーガリン ¥220

甘さ控えめ北海道産のつぶあんとマーガリンは 定番人気の組み合わせ。



# いちごマーガリン ¥220

甘酸っぱいいちごジャムに マーガリンのコクがベストマッチ。



# 宇治抹茶あん ¥220

ほろ苦い抹茶クリームとつぶあんは 和菓子のような上品な味わい。



### 雪塩ミルククリーム ¥220

宮古島の塩を隠し味に使った、 後味さっぱりな自家製ミルククリーム。



#### チョコミント ¥220

ビターな香りがクセになる 自家製チョコミントクリームをサンド。



### コーラクリーム ¥240

なんと!コーラ味のクリームを挟んだつい食べすぎてしまう一品。



#### でぶぱん1号 ¥260

クリームチーズ&ホイップクリームに いちごジャムが溶け合って。 甘味と酸味のパランスがたまらない自慢の味わい。



### フルーツホイップ ¥280

ふわふわホイップクリームに ジューシーなフルーツをトッピング。



#### ラムレーズン ¥280

ラム酒香るレーズンとミルククリームのバランスが 大人の味わい。

※価格は全て税別です。また予告なく変更の可能性がございます。

#### 【店舗、商品に関するお問い合わせ先】

株式会社プリス・デリ&マーケティング 担当:佐藤 MAIL: hsato@bliss-dm.co.jp TEL: 03-3202-7575 http://www.bliss-dm.co.jp pan.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