



午後のおやつに
手でちぎって食べると
半端ない美味しさ

食パン専門店

9/15(土)
神奈川県・橋本に
グランドオープン

午後のお食パン 「これ半端ないって!」

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 たかひ）は、2018年3月に神奈川県・大和市（やまとし）にオープンしたコッペパン専門店「Justy（じゃすてい）」に続き、9月15日（土）、食パン専門店「午後のお食パン これ半端ないって!」を神奈川県相模原市の橋本にオープンいたします。

開発したのは、午後のおやつに食べてほしいケーキのような食パン。手でちぎってトーストせずに生で食べた時に半端ない美味しさが味わえることから、店舗名や商品名を命名いたしました。店内で焼き上げる食パンはプレーン「半端ない熟成」とレーズン「仕方ない午後」の2種。リニア中央新幹線の開業を見据え、再開発計画が構想されている橋本駅を利用する20代～40代の主婦をコアターゲットに展開いたします。立ち上げに際しては、行列のできるパン屋を仕掛けるジャパンベーカリーマーケティング株式会社（神奈川県横浜市）がプロデュースいたしました。

オリジナルの袋に入り
ギフトにもおすすめ



商品情報

「半端ない熟成」800円(税別)

半端ない熟成感、そして全国から小麦・塩・バター・生クリームなど、選りすぐりの食材を使用。中でも企業秘密の生クリームのこだわりは半端ない！耳まで柔らかく、口どけなめらか。焼かずにそのままでも美味しいふわふわ食感は、一度食べたらやめられません。とにかく他に例をみない、半端ない食パン。

美味しい食べ方

＜はちみつ＆塩＞ パンは厚さ3cm程に厚めにスライス。はちみつをお好きなだけかけて、美味しいお塩をばらっとひとふりすると、甘じょっぱい味わいがなんともくせになります。



「仕方ない午後」980円(税別)

この食パンのためなら午後に棒に振ってもかまわないという意味合いから名付けました。お口の中で広がる、夏の花火のひとつを思わせるような美しく華やかな味わいは、サンマスカットレーズン。素材も食感も一級品。こんなおいしい食パンを食べれるならば午後に棒に振っても仕方ない、半端ない食パン。

美味しい食べ方

＜バタースライスのせ＞ パンは厚さ3cm程に厚めにスライス。冷蔵庫から出したての有塩バターを3mm程にスライスしてのせてかぶりつくと、やわらかいバターとは違った食感と美味しさが生まれます。



素材のこだわり

✓ こだわりの小麦粉

耳まで柔らかいふわふわ食感と、口の中で程よく溶けていくようなキメ細かな口どけの良さを実現する配合の「小麦粉」

✓ こだわりの塩

美しい海の透明度は随一といわれているのが宮古島。琉球石灰岩の地層を通して汲み上げた地下海水を原料に、宮古島の海の成分をできる限り多く残し、凝縮して作られた「雪塩」

✓ こだわりのバター

口の中に広がるバターならではのコクを演出してくれる「国産バター」

✓ こだわりのレーズン ※「仕方ない午後」に使用

弾けるような食感と芳醇でさわやかな味わいが特徴の、オーストラリアで育ったジューシーな「サンマスカットレーズン」

ユニフォーム 商品袋



■店舗情報

店舗名：午後の食パン これ半端ないって！

住所：神奈川県相模原市緑区橋本2丁目17-21 AYAビル1階

電話番号：042-703-6622

アクセス：JR横浜線 橋本駅より徒歩3分

定休日：月曜日

営業時間：10:00～18:00

※売り切れ次第終了

プレオープン日：9月13日(木) 11:00-15:00

グランドオープン日：9月15日(土)

HP：<http://www.korehanpanaitte-bakery.com>

【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：西野裕道 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：046-240-1001 MAIL：info@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 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：<http://suzu-pr.com>