



あっぱれ!  
家 康  
Well done!  
IEYASU



コッペパン  
専門店

あっぱれ!  
家 Well done!  
IEYASU 康

「八丁味噌」「えびふりゃー」  
「あんバター」「安倍川餅」など  
名古屋・岡崎から日本のパンの楽しみ方を発信!

尾張

三河

9/23(日)名古屋、10/6(土)岡崎にコッペパン専門店をOPEN

愛知県内で、石窯パン工房や食パン専門店など6店舗の個性的なベーカリーを展開する株式会社サンクレール（所在地：愛知県岡崎市、代表取締役：下村 泰広）は、日本のパンの楽しみ方を発信すべく、家康ゆかりの食材を使ったオリジナルのサンドを武器に、コッペパン専門店「あっぱれ!家康」を、2018年9月23日(日)に名古屋・ささしまグローバルゲートに、続いて10月6日(土)に岡崎・イオンモール岡崎に、ランドオープンいたします。

店名は、愛知県岡崎の魅力を発信するため「あっぱれ!家康」と命名。オリジナルで焼き上げるコッペパンに、「八丁味噌」「鉄板ナポリタン」「えびふりゃー」「あんバター」「安倍川餅」など、家康ゆかりの名古屋・岡崎の名物をサンドする商品は個性派揃い。140円～460円のお求めやすい価格帯で、オープン時には21メニューをラインナップし、ファミリー層をメインターゲットに展開いたします。

溶かしあんバター





◎おすすめコッペ (写真左上から)

**安倍川きなこ餅ホイップ ¥280**

きなこを砂金に見立て餅にまぶしたものを、家康が気に入り名付けたという「安倍川餅」をイメージし、ホイップクリームと杏子と合わせてトッピング

**鉄板ナポリタン ¥280**

名古屋名物「鉄板ナポリタン」をイメージし、たまごの上にナポリタンをのせ、タコさんウィンナーをトッピング

**なす味噌チキン ¥380**

家康の好物であるといわれるなすと鶏肉を合わせ、岡崎名物「八丁味噌」で仕上げたもの

**シャチホコえびふりゃー ¥420**

家康が築城した名古屋城のシャチホコをイメージし、キャベツの千切りの上に「えびふりゃー(エビフライ)」を丸ごと1匹サンド

**溶かしあんバター ¥210**

愛知県モーニングの代表として名高い「あんバター」をバーナーを使った炙りバターでアレンジ



◎店舗情報



**あっぱれ! 家康 グローバルゲート店**

住所：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-112 ささしまグローバルゲート内1F  
 電話番号：052-485-8378 アクセス：あおなみ線 ささしまライブ駅より徒歩約1分  
 営業時間：8:00～20:00 (テイクアウト専門店)  
 定休日：年中無休 ※ささしまグローバルゲート店の定休日に準ずる  
 店舗面積：5坪 HP：https://www.facebook.com/ieyasu.owari  
 プレオープン日：2018年9月22日(土) 10:00～売り切れ次第終了  
 グランドオープン日：9月23日(日) 10:00～



**あっぱれ! 家康 イオンモール岡崎店**

住所：愛知県岡崎市戸崎町字外山38-5 イオンモール岡崎内1F  
 電話番号：0564-73-8333 アクセス：JR岡崎駅から車で約7分  
 定休日：年中無休 ※イオンモール岡崎店の定休日に準ずる  
 営業時間：10:00～22:00 店舗面積：8坪・5席  
 HP：https://www.facebook.com/ieyasu.mikawa  
 プレオープン日：2018年10月4日(木)～5日(金) 10:00～13:00  
 グランドオープン日：10月6日(土) 10:00～

◎ユニフォームと商品袋



グローバルゲート店

イオンモール岡崎店



オープン時限定の「見参」バッグ



あつぱれ  
家 康

お品書き

◎おかずコッペ九種

**たまごサラダ** ¥240  
おやつにもランチにも丁度いい  
優しい味わいのたまごサラダを挟みました。

**鉄板ナポリタン** ¥280  
たまごにナポリタンをのせ  
名古屋名物「鉄板ナポリタン」を再現しました。

**野菜たまご** ¥300  
シャキシャキ野菜とたまごサラダを組み合わせ  
たヘルシーな味わいです。

**野菜ポテト** ¥300  
シャキシャキ野菜にポテトサラダを  
たっぷりサンドし、お腹も満足な一品です。

**コンビーフポテト** ¥300  
特製コンビーフとポテトサラダの組み合わせは  
男性にも人気のメニューです。

**なす味噌チキン** ¥380  
鶏肉と家康が好んで食べたといわれているなす  
を八丁味噌ソースで仕上げました。

●**ピクアップコメント**  
ささしまぐろバル店はビールと一緒に食  
べていただくのがおすすめです。

**からあげ南蛮** ¥380  
甘酢あんを絡めたジューシーな唐揚げと  
タルタルソースをトッピングしました。

**北海道コロッケ** ¥380  
北海道産じゃがいものコロッケまるごと2つに  
胡麻が香るソースをかけました。



**シヤチホコえびふりや** ¥420  
エビフライにタルタルソース、そして隠し味に胡  
麻が香るソースをかけました。

●**ピクアップコメント**  
家康が築城したと言われている名古屋城のシヤ  
チホコをイメージ

◎お菓子コッペ十二種

**北海道あん** ¥160  
甘さ控えめがうれしい北海道産のつぶあんを  
たっぷり塗りました。

**いちごジャム** ¥180  
お子様にも人気の甘酸っぱい粒入りいちごジャム  
はコッペパンの定番です。

**溶かしあんバター** ¥210  
愛知県モーニングの代表として名高い「あんバ  
ター」を再現した炙りバターが香る一品です。

●**ピクアップコメント**  
バターは愛知県民に好まれる有塩タイプを使用  
つぶつぶ食感が楽しいビーナッツクリームは  
幅広い層に人気です。

**粒ビーナッツ** ¥190  
つぶつぶ食感が楽しいビーナッツクリームは  
幅広い層に人気です。

**雪塩ミルククリーム** ¥200  
オリジナルミルククリームの秘密は隠し味の塩。  
さっぱりした後味です。

**いちごバター** ¥230  
甘酸っぱいいちごジャムとバターのコクがベス  
トマッチな組み合わせです。



**宇治抹茶あん** ¥210  
ほろ苦い宇治抹茶クリームにあんの甘味を重ね  
和菓子風の上質な味わいです。

**ラムレーズン** ¥210  
ラム酒に浸したレーズンをミルキーなクリームに  
混ぜ合わせて塗りました。

**安倍川きなこ餅ホイップ** ¥280  
ホイップクリームにお餅ときなこをのせ  
黒蜜ときなこで仕上げました。

●**ピクアップコメント**  
江戸時代初期、安倍川岸で、徳川家康が茶店に  
立ち寄った際、その店主がきなこを安倍川上  
流「梅ヶ島」で取れる砂金に見立て、つき立て  
の餅にまぶし、「安倍川のきなこ餅」と称して献  
上した。家康はこれを大層喜び、安倍川にちな  
んで安倍川餅と名付けたという伝承がある

**揚げコッペシユガー** ¥140  
ご注文後に揚げ、砂糖をたっぷりまぶします。  
外はサクツツ、中はふんわりの食感が楽しめます。

**揚げコッペきなこ** ¥140  
ご注文後に揚げ、きなこをたっぷりまぶします。  
外はサクツツ、中はふんわりの食感が楽しめます。

**揚げコッペバフェ** ¥460  
揚げパンにソフトクリームをトッピングし  
アツアツとヒエヒエが溶け合う美味しさです。

◎オプション

**北海道つぶあん** ¥80

**ホイップクリーム** ¥50

**たまごサラダ** ¥100

**キャベツ** ¥80

※価格は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】

株式会社サンクレール 担当：河合 美希 住所：愛知県岡崎市大平町石亀99番地98 TEL：0564-64-5660 携帯電話：090-9926-3035 MAIL：info@sankure-ru.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