



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



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ー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クリーナ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、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、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。

◎オプシヨ

**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