

**Oh! 間違いない
(プレーン)**
¥800 (税別)

奄美大島に足を運び厳選した砂糖と塩!そして、小麦粉や生クリームなど1つ1つ「間違いない」こだわりの食材を使用。耳まで柔らかく、一度食べたら病みつきになる口どけの良さは誰もが「うん間違いないっ!」と言いたくなる美味しさです。

【原材料:小麦粉、砂糖、乳製品、塩】



間違いない
美味しさの秘訣は
奄美の「ざらめ糖」と「真塩」

**絶対100パーセント
(レーズン)**
¥980 (税別)

深みのある甘さが広がる生地にオーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズンを使用。程よい酸味と芳醇でフルーティーな味わいが口いっぱい広がる「100パーセント間違いない」美味しさです。

【原材料:小麦粉、サンマスカットレーズン、砂糖、乳製品、塩】



コッペパン専門店に続く高級食パン専門店

「うん間違いないっ!」

中野坂上に12/19(水)グランドオープン!

2斤サイズの「Oh! 間違いない」「絶対100パーセント」の2種

2010年に創業し、練馬区で医療介護・就労継続支援事業を行うアイラスグループ(所在地:東京都練馬区、代表取締役:加藤奈穂)は、飲食部門において2018年7月に東京・練馬にオープンしたコッペパン専門店「豪雪堂」に続き、2018年12月19日(水)に高級食パン専門店「うん間違いないっ!」を東京・中野坂上にオープンいたします。前日18日(火)には厨房も公開し、プレス内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

近年の高級食パンブームが拡がりをみせる中、パン事業を拡大し美味しいパンをより多くの方に食べていただきたいという思いから、コッペパンの次なる展開として、高級食パン専門店を大ヒットさせてい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)の岸本拓也氏にプロデュースを依頼。店名の「うん間違いないっ!」は、世界中の誰もが食べた瞬間つい「うん間違いないっ!」と口に出してしまう程くちどけが際立つ食パンであることから命名しました。商品は、プレーンの

「Oh! 間違いない」と、サンマスカットレーズン入りの「絶対100パーセント」の2種、それぞれ2斤サイズのみ販売。

現地に足を運び厳選した奄美のざらめ糖や真塩(ましゅ)などこだわりの食材を使用し店内で焼き上げます。住居とオフィスが混在し幅広い年代に親しまれている中野坂上で、近隣のみならずのリピーター需要に繋がるような店舗づくりを目指します。

12/18(火)
予約制で
内覧会開催



● オススメの食べ方

当日は、トーストせずにそのまま生食で。翌日以降は、厚めにスライスしてカリッとトーストし、バター、またはオリーブオイル+塩で。



ベーカリープロデューサー 岸本 拓也

横浜・大倉山にある「TOTSZEN BAKER'S KITCHEN」のオーナーを務めながら、人気高級食パン専門店「考えた人すごいわ」「午後の食パン これ半端ないって！」など様々な異業種オーナーのベーカリーをプロデュース。2018年、テレビ東京「ガイアの夜明け」にも取り上げられたベーカリープロデューサー。

● 4つの間違いのない食材

奄美大島の真塩(ましゅ)

奄美大島・打田原(うったばる)集落で昔ながらの製法で黒潮の海水を自然濾過して煮詰めた天然の塩。ミネラル豊富で旨みとまろやかさが特徴

生クリーム

厳選された生乳から作られ、添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

奄美諸島のざらめ糖

奄美諸島の太陽のもとで育ったサトウキビが原料。精製せず煮詰めて作られミネラルが豊富で、サトウキビ本来のコクと素材そのままの甘さが特徴

小麦粉

間違いのない口どけの良さを実現するための製法にこだわったきめ細かな小麦粉



● 【予約制】プレス内覧ご招待のご案内

日時：2018年12月18日(火) 11:00・12:00・13:00

※受付は各回10分前に開始

対象：プレス関係者様

内容：店舗/商品紹介・おすすめの食べ方のご試食・食パンのお土産

予約：①11:00-11:45 ②12:00-12:45 ③13:00-13:45

いずれかの予約制となります。

以下のフォームよりお申し込みください。

<https://goo.gl/ICjbRq>

※クローズドでの開催です。当日お名刺を1枚お持ちください。



ユニフォームと
商品袋



2019年1月下旬頃～

● 店舗情報



正式店舗名：うん間違いないっ！

住所：東京都中野区本町2-50-11

電話番号：03-6300-4156

アクセス：丸ノ内線/大江戸線 中野坂上駅
出口3より徒歩2分

定休日：不定休

営業時間：11:00～21:00

公式HP：www.un-machigainai.com

プレオープン日：2018年12月18日(火) 15:00～売り切れ次第終了

グランドオープン日：2018年12月19日(水)

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社ILASケア 担当：加藤 住所：東京都練馬区貫井1-13-13 TEL：03-5848-2068 MAIL：ilas@i.softbank.jp <http://www.ilas-c.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 <http://suzu-pr.com/>