

乃木坂な妻たち

※価格は全て税別



「かぐやひめ」 ¥980

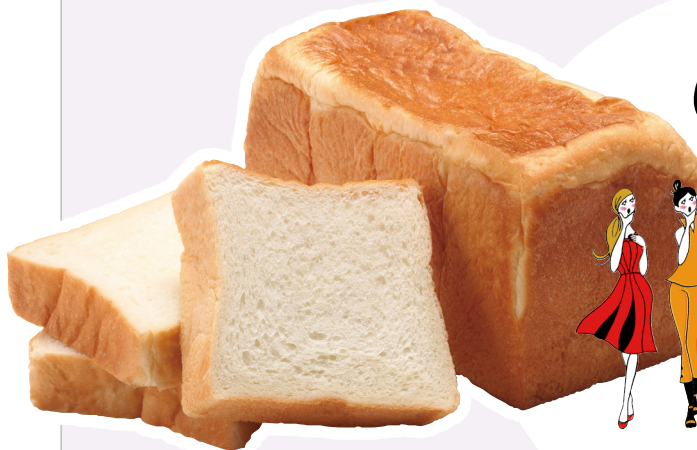
真っ白できめ細かな生地にサンマスカットレーズンを贅沢に練り込みました。割った瞬間のレーズンの輝き、口に広がるフルーティーでフレッシュな味わいに魅了されます。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、塩、サンマスカットレーズン

「豊潤な妻」 ¥800

ほおばった瞬間、深みある香りとコクのある甘さがふわっと広がる風味。耳までふんわりやわらかな食感。素材にこだわり絹のような口溶けと豊潤な味わいを実現させました。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、塩



「ベルサイユ」 ¥800

外はバリバリ、中はもちもち食感のシンプルな味わいで、まるでフランスパンのような食パン。噛むほどに味わい深く、トーストしてバターや蜂蜜とあわせると美味しさが際立ちます。

主な原材料：小麦粉、塩、砂糖、乳製品



北海道・札幌に高級食パン専門店 「乃木坂な妻たち」OPEN!

コッペパン専門店「でぶぱん」に続き、食パンを展開

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プリス・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、2018年6月に北海道札幌市にオープンし地域でブームを巻き起こしたコッペパン専門店「でぶぱん」に続き、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）の岸本拓也氏のプロデュースにより、2019年1月19日（土）にイートインスペースを備えた高級食パン専門店「乃木坂な妻たち」を同・札幌市にオープンいたします。前日18日（金）のプレオープン日にはプレス内覧会も開催いたします。

店名は、スタイリッシュで文化的な「乃木坂」というイメージを背景に、札幌マダムたちが乙女のようなドキドキ感で楽しめる店を作りたいという思いから命名。国内のパンの中で最も消費量が多く日常の食を支える「食パン」にフォーカスし、札幌の桑園駅からほど

近い一軒家を全面改装して駐車場も設け、地域のみなさまが美味しいパンを家族で楽しめる店舗を目指します。九州から直送する北海道未上陸の小麦粉を武器とし、独自製法で絹のような白くきめ細かい生地を作ることで、ふんわり口だけの良さを実現。食パンは2

斤サイズで3種のラインナップ。2階のイートインスペースでは、機能の異なる8台のトースターを使用して食パンの食べ比べができ、店内で焙煎する食パンと相性の良い珈琲も販売いたします。

1/19(土)
グランドオープン
1/18(金)
プレオープン
プレス内覧会開催

乃木坂な妻たち



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】

小麦粉

絹のように白くきめ細かにするために、製法にこだわった他には真似ができない九州産の小麦粉

バター

豊潤な甘い香りと濃厚なコクを生み出してくれる国産バター

塩

宮古島の地下海水を凝縮しミネラル含有量が世界一の真っ白でパウダー状のまろやかな甘みのある雪塩

生クリーム

厳選した生乳から作られた添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム



【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、厚めにスライスしてカリッとトーストで。25mmくらいの厚さにスライスするのがオススメ。「ベルサイユ」は8mm-1cm位の薄めのトーストで、冷たい有塩バター、オリーブオイル+塩、蜂蜜+塩などがおすすめです。

【予約制】プレス内覧ご招待のご案内

- 日時**：2019年1月18日（金）10:00～
対象：プレス関係者様
内容：店舗紹介・製造見学・食パンご試食/お持ち帰り
予約：「ご所属・お名前・ご取材の有無」を以下のアドレスにメールにてご連絡ください。
担当：濱田（ジャパンベーカリーマーケティング）
mail：info@japanbakery.jp

ユニフォームと
商品袋



【店舗情報】

正式店舗名：乃木坂な妻たち
 住所：北海道札幌市中央区北6条西15丁目3-7
 電話番号：011-213-8947
 アクセス：JR桑園駅より徒歩約10分
 定休日：不定休
 営業時間：10:00～18:00 ※売り切れ次第終了
 店舗面積：160坪 / 2Fイートインスペース20席
 公式サイト：<https://www.nogitsuma.com/>
 プレオープン日：2019年1月18日（金）12:00～
 グランドオープン日：2019年1月19日（土）
 ※オープン記念で1月19日・20日両日先着50名様にパンナイフをプレゼント



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社ブリス・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：suzu@suzu-pr.com URL：<http://suzu-pr.com>