



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

2/23(土)  
神奈川県・青葉台に  
グランドオープン

IT企業が展開する  
2店舗目の高級食パン専門店

# 午後のおやつに 「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 たかのり）は、2018年9月に相模原市橋本にオープンした高級食パン専門店「午後のおやつに 食パン これ半端ないって! 橋本店」に続き、2019年2月23日（土）に神奈川県青葉区に2号店をグランドオープンいたします。

午後のおやつに食べてほしいケーキのような食パン2種。手でちぎってトーストせず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。これまで同様に、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）がプロデュースし、東急田園都市線沿線で青葉区内最大の商業地、青葉台駅を利用する主婦層をコアターゲットに展開いたします。

オリジナルの麻の葉柄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、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、美味しいお塩をぱらっとひとふりすると、甘じょっぱい味わいに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を込めて名付けました。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



連日行列で食パンが完売している橋本本店の様子



### ■店舗情報

店舗名：午後の食パン これ半端ないって！

住所：青葉区青葉台1丁目15番21号

電話番号：045-511-8879

アクセス：東急田園都市線 青葉台駅 徒歩約3分

定休日：月曜日

営業時間：10：00～18：00

※売り切れ次第終了

グランドオープン日：2019年2月23日(土)

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

運営会社：株式会社CLASTY



【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：安川晃司 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>