

東京・大田区の創業135年の惣菜の老舗「佃浅商店」の新たな挑戦！

江戸味噌を使ったお惣菜にあら
和の食パンを展開する

高級食パン専門店

「題名のないパン屋」OPEN!



4/24(水)
グランドオープン。
4/23(火)
内覧会開催

1884(明治17)年より佃煮・惣菜専門店として関東圏の大手百貨店や商業施設にて商いを続けてきた、創業135年の老舗株式会社 佃浅(つくあさ)商店(所在地:東京都大田区、代表取締役:杉原 健司)は、2019年4月24日(水)に高級食パン専門店「題名のないパン屋」を東京・大田区にオープンいたします。23日(火)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

2017年に7代目へと事業承継した際、和惣菜とパンの可能性を模索している中で、数々の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)に出会い、プロデュースを依頼。守りでは無く攻めの姿勢で当社の歴史の新たなストーリーを刻むべく、新規事業への参入を決意いたしました。商品は総菜店である強みを活かし、日本の5大味噌の一つ「江戸味噌」を使用するなど、和テイストで惣菜にあう食パン3種を展開いたします。江戸味噌と砂糖や蜂蜜の甘みを独自配合で絶妙にペアリングし、耳の薄さと味噌の保水性でみずみずしい口どけの良さが特徴です。店舗名は、「美味しいに言葉やストーリーはいらない。ただ現実に素直に感じる美味しさを届ければそこからストーリーが始まる。」という思いを込めて名付けました。住宅街の中に位置する惣菜製造工場の一角にある店舗は、目の前に公園があり家族や小学生などが行き交う場所。近隣のファミリー層、都内の食パン好きの方をコアターゲットとし、1日250本前後の販売を想定。パンと和惣菜の新たな出会いでお客様の食卓を彩ります。



無題の熟成(プレーン)

2斤 / 800円(税別)

小麦粉、生クリーム、国産バターを使用したまるでケーキのような贅沢な食パン。皮が薄く、キメの細かな口どけの良い食感で手でちぎって食べていただくのがおすすめです。
主な原材料:小麦粉、乳製品、砂糖、塩

無の極み“ぶどう”(レーズン・味噌)

2斤 / 980円(税別)

ミルクキーでコクと甘みのある口どけの良い生地にジューシーなサンマスカットレーズンをふんだんに詰め込みました。オーストラリア産サンマスカットレーズンのフルーティーな酸味と江戸味噌の和を感じる甘みが絶妙なペアリングです。

主な原材料:小麦粉・サンマスカットレーズン・砂糖・江戸味噌・塩



無の極み“味噌”(味噌)

2斤 / 840円(税別)

佃浅商店で惣菜作りに代々使用されてきた「江戸味噌」を独自配合で絶妙にペアリングしたこれまでにない食パン。江戸味噌の優しく深みのある甘さを最大限に生かし、口どけがよく耳まで極限の柔らかさとみずみずしさを実現。厚めにスライスしたパンに和惣菜をたっぷりのせていただくのがおすすめです。

主な原材料:小麦粉、乳製品、砂糖、江戸味噌、塩

●こだわりの食材

江戸味噌（あぶまた味噌）

当社で古くより使用している1885(明治18)年創業の株式会社あぶまた(東京都中野区)の味噌。江戸味噌は大豆とほぼ同量の米麹を使う甘口の味噌です。塩分はやや少なめで、色は濃い赤褐色をしています。そして、その外見からは想像できないさっぱりとしたクセのない味で「フレッシュ」さが特徴。

国産バター

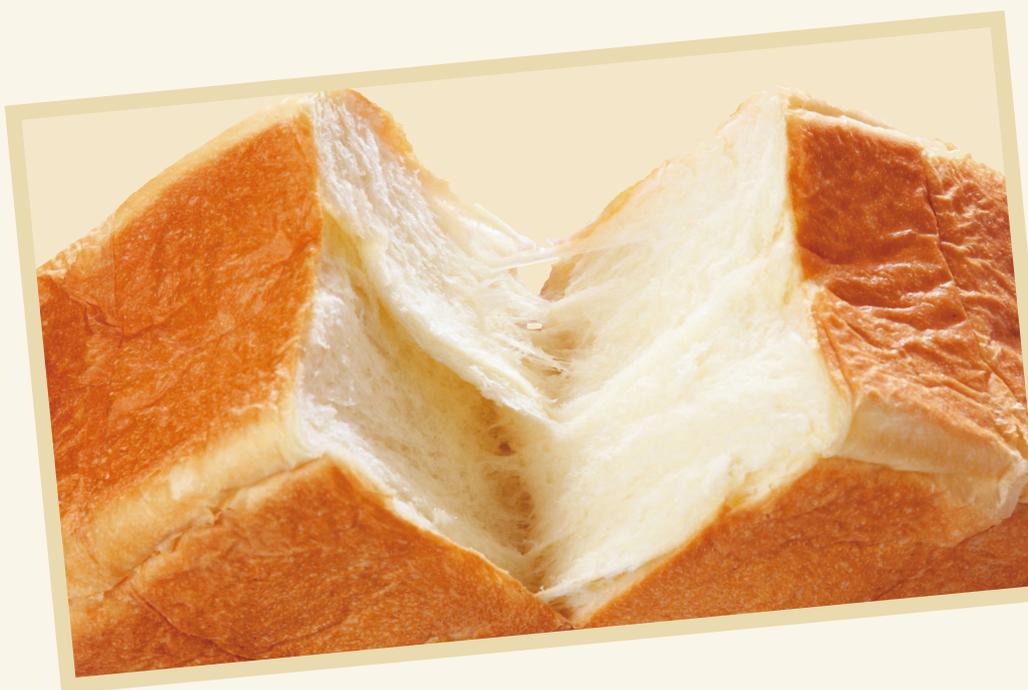
芳醇な甘い香りとコクを生み出してくれる国産バター。

小麦粉

絹のように白く、きめ細かにする製粉方法にこだわった他には真似ができない小麦粉。

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。コクとみずみずしさをプラスしてくれます。



株式会社 佃浅商店 (つくあさしょうてん)

江戸前(江戸に入る前)と言われる東京・大森の地で1884(明治17)年に佃煮製造業を開始。戦争で工場を焼失するに至ったが戦後にいち早くバラックを建て、2、3名で製造再開。当時の専務(杉原豊次郎)の道業がご縁で大正12年にデパートへ進出。昭和24年に株式会社設立。以来、時代や環境の変化に伴い和惣菜の分野へ事業拡大。現在まで一都三県に有る百貨店、駅ビル、商業施設には60店舗を出店した。ピーク時には24店舗を運営していたがスクラップ&ビルドを繰り返し現在では14店舗(2019年4月現在)となる。

<http://tsukuasa.com>



岸本 拓也 /

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社ベーカリープロデューサー
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。



ユニフォームと商品袋



渾身



●〈予約制〉内覧会のご案内

日時: 2019年4月23日(火)

①11:00 ②12:30 (受付 各回15分前)

対象: プレス関係者様

内容: 店舗紹介・商品紹介・製造見学・惣菜サンドなどご試食・お土産 (代表 杉原、プロデューサー 岸本氏がお待ち申し上げます。)

予約: 以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/2GleQgN>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



●店舗情報

店舗名: 題名のないパン屋

住所: 東京都大田区大森東1丁目12-4

電話: 03-3761-3036

定休日: 月曜

営業時間: 10:00 ~ 18:30

面積: 店舗6.1㎡ 厨房16.4㎡

交通: 京浜急行線平和島駅より徒歩5分

公式サイト: <http://www.mudai-pan.com>

プレオープン: 2019年4月23日(火) 15:00

※売切れ次第終了

グランドオープン: 2019年4月24日(水)

4月24日・25日 食パンご購入の方先着各

50名様に「特製サンドイッチ」プレゼント



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 佃浅商店 担当: 児島秀樹・杉原健司 住所: 東京都大田区大森東1丁目12番4号

TEL: 03-3761-3033 MAIL: info@tsukuasa.com <http://tsukuasa.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 <http://suzu-pr.com/>