

4/25(木)  
内覧会開催  
4/26(金)  
グランドオープン

## 鹿児島で給食パンを支える最も古いパン屋「清月ベーカリー」 鹿児島産素材を使用したコッペパン専門店

# 「清月堂」

## 鹿児島市にOPEN!

1913(大正2)年に鹿児島市にて創業し、安心・安全・安定を心がけ、昭和29年の学校給食の開始とともに、給食用のパンや学校の売店用のパンを中心とした事業を展開している老舗、有限会社清月(せいげつ)ベーカリー(所在地:鹿児島県鹿児島市、代表取締役:渡邊 貴一)は、2019年4月26日(金)に鹿児島産の素材を使用したコッペパン専門店「清月堂」を鹿児島市にオープンいたします。25日(木)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

**毎**日600個を目標とし、店舗内で焼き上げるコッペパンは、ふんわりと口どけが良く歯切れの良い生地が特徴で、全26種のフィリングと揚げコッペ3種を取り揃え、オーダー後に具材をサンド。鹿児島ならではの「しろくま風コッペ」「霧島黒豚メンチカツ」「つぼ漬け」などを看板商品とし、150円～420円のお求めやすい価格で取り揃えます。コッペパンの展開にあたり、数々のベーカリー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。店舗名には、当社の創業以来の歴史あるネーミングを用いました。学校給食の提供による地域のみなさまからの信頼

を強みに、鹿児島県産小麦粉「さつまの恵」を使ったコッペパンで地産地消を推進し地元を活性化すると共に、さらに安心安全でより美味しいパンを提供し、次世代へ繋ぐ楽しいパン食の提案をするべく鹿児島コッペパン文化の中心地を目指してまいります。工房ではこれまで通り給食パンを製造するほか、人気の焼きたてメロンパンを継続販売いたします。

## 4/25(木) 〈予約制〉内覧会のご案内

日時: 2019年4月25日(木) 12:00～(受付11:45～)

対象: プレス関係者様

内容: 店舗紹介・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産(代表がお待ち申し上げております。)

予約: 以下のフォームよりお申し込みください。

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

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



## おすすめサンド

## しろくま風コッペ

鹿児島の名物「白くま」をイメージした女性とお子様に人気のフルーツコッペパン。みつ豆や練乳をかけてアレンジ!



## 霧島黒豚メンチカツ

霧島黒豚メンチカツを2個のせたボリューム満点のコッペパン。ランチにぴったり!



1個130円(税込)

鹿児島県産小麦粉  
「さつまの恵」

国産パン用小麦は主に北海道で栽培されてきましたが、温暖な九州地方でもしっかりと育つように品種改良をした「セトキララ」が誕生。その後、鹿児島県産小麦組合が鹿児島県内の農家と契約栽培し製粉された小麦粉を商標登録し、ブランド名を「さつまの恵」と名付けました。また2018年には、おいしいパンづくりに適した九州産小麦の推奨品種として採用されました。当店ではサンドするフィリングとの相性を考慮し、さらに九州産小麦を独自配合し、ソフトでしっとりとしたボリュームのあるパンに焼き上げます。噛みしめるほどに豊かな味わいが広がり、もちもちした食感も美味しさをひときわ高めます。



## 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。

## 有限会社 清月ベーカリー

1913(大正2)年 鹿児島市池之上町に初代社長渡邊敏次郎が菓子・パン製造販売店として清月堂を創業。昭和3年陸軍御用達となり45連隊並びに18部隊に軍用パンを納入。昭和29年 戦後の学校給食のパンの供給開始当初から鹿児島市内の小中学校に給食のパンを納入。昭和38年5月 鹿児島県産小麦工業組合の理事長に初代社長渡邊敏次郎就任。平成12年1月 有限会社清月ベーカリーを設立。渡邊貴一社長就任。現在、鹿児島県で最も古いベーカリーとして、鹿児島市内の給食パンの製造や、高校の売店にメロンパンを卸している。

## 店舗情報

店舗名：清月堂(せいげつどう)  
住所：鹿児島県鹿児島市西千石町2番18号  
電話：099-294-9357(4/24夕方以降)  
定休日：土曜日 営業時間：8:00～16:30  
店舗面積：20.5㎡、うちコッペパン部門は13.1㎡

交通：加治屋町電停より徒歩3分  
公式サイト：www.seigetudo-coppe.com  
プレオープン：2019年4月25日(木) 14:00～  
※売切れ次第終了  
グランドオープン：2019年4月26日(金)



## お品書き

### お菓子コッペ 14種



**北海道あん ¥160**  
北海道産の甘さ控えめのつぶあんをたっぷり塗りました。



**フルーツジャム ¥180**  
甘酸っぱいフルーツジャムがお子様にも人気です。

おすすめ



**北海道あんマーガリン ¥190**  
北海道産あんとマーガリンの塩気とまろやかさが相性抜群です。

おすすめ



**自家製ピーナツクリーム ¥200**  
清月ベーカリーで昔から手作りしているピーナツバターをふんだんにコッペパンに塗りました。



**ラムレーズン ¥240**  
女性に人気のラムレーズンをミルキーなクリームと合わせました。優しい味わいです。



**レモンミルク ¥240**  
爽やかなレモン風味のパナラクリームをたっぷり塗りました。



**チョコミント ¥240**  
爽快な味わいのミントと少しピターなチョコチップを合わせたくなる味わいです。



**雪塩ミルククリーム ¥220**  
塩を隠し味に使ったミルククリーム。ミルキーな味わいで、後味はさっぱりとしています。



**たっぷりカスタード ¥240**  
濃厚なカスタードをたっぷりコッペパンに塗りました。



**フルーツジャムマーガリン ¥210**  
甘酸っぱいフルーツジャムとマーガリンの定番の組み合わせです。



**宇治抹茶あん ¥240**  
京都の宇治抹茶を使用したほろ苦いクリームに北海道あんごを合わせた和菓子のようなコッペパンです。



**宇治抹茶ホイップ ¥260**  
京都の宇治抹茶を使用したほろ苦いクリームとさっぱりとしたホイップが人気の大人な甘さのコッペパンです。



**いちご&カスタード ¥240**  
カスタードの優しい甘さとイチゴジャムの甘酸っぱさが相性抜群のコッペパンです。

おすすめ



**しろくま風ホイップ ¥280**  
鹿児島名物「しろくま」をイメージした特製フルーツホイップ。練乳やみつ豆などでアレンジしました。

### おかずコッペ 12種



**たまごサラダ ¥260**  
みんな大好き、優しい味わいのたまごサラダをたっぷりサンドしました。



**昔ながらのナポリタン ¥300**  
昔懐かしいナポリタンスパゲティに粉チーズをかけてコッペパンに挟みました。



**野菜たまご ¥320**  
シャキシャキ野菜とたまごサラダのバランス良い組み合わせです。



**野菜ポテト ¥320**  
シャキシャキ野菜とポテトサラダのバランス良い組み合わせです。

おすすめ



**つぼ漬け ¥300**  
鹿児島名物「つぼ漬け」をコッペパンに挟みました。隠し味のラー油は味の決め手です。



**コーンマヨ ¥260**  
ふわふわのマヨネーズに甘みのあるコーンを合わせたお子様に人気です。



**うにポテト ¥300**  
ポテトサラダに贅沢にウニのソースを合わせ甘みと塩気のバランスがよいサンドです。



**チキン南蛮 ¥420**  
甘酢あんに絡めたジューシーな唐揚げにタルタルソースをたっぷりかけたガッツリ系サンドです。



**懐かしの目玉焼きそば ¥340**  
焼きそばに目玉焼きを乗せたボリューム満点の人気サンドです。

おすすめ



**霧島黒豚メンチカツ ¥360**  
霧島産の黒豚を使用したメンチカツを豪快に2つ挟んだ贅沢なサンドです。



**北海道コロッケ ¥360**  
北海道産のジャガイモ使用のコロッケを2個乗せた食べ応えのあるサンドです。



**ポークたまご ¥360**  
たっぷりの卵サラダに揚げたランチョンミートを豪快にサンドし、癖になる味わいです。

### 揚げコッペ 3種



**揚げカレー ¥260**  
オーダーをいただいてから揚げる熱々の揚げカレーコッペパンです。



**揚げコッペ シュガー・きなこ ¥150**  
オーダーをいただいてから揚げる、外はサクッと。中はふんわりの昔懐かしい揚げパンです。

※価格は全て税別です。リリース後に予告なく変更の場合もございます。ご了承ください。

【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社 清月ベーカリー 担当：渡邊 貴一 住所：鹿児島県鹿児島市西千石町2-18

TEL：099-222-0506 MAIL：panpanpan@mlj-bee.com http://www.seigetu-bakery.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