



6/9(日)
神奈川県・橋本に
グランドオープン

6/6(木)
内覧会開催

高級食パン専門店「午後の食パンこれ半端ないって!」の
食パンとコーヒーが気軽に楽しめる

「このカフェ半端ないって!」 オープン!

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「午後の食パン これ半端ないって!」の橋本店、青葉台店に続き、2019年6月9日（日）に橋本店に隣接し、食パンカフェ「このカフェ半端ないって!」を神奈川県相模原市橋本にグランドオープンいたします。6月6日（木）には内覧・試食会を開催いたしますので是非ご参加ください。

カフェでは、行列の絶えない橋本店で焼き上げる食パンの美味しい食べ方を提案いたします。既存店と同様、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）の岸本拓也氏をプロデューサーとして迎え、ファミリー層、食パン好きな女性層をコアターゲットとして、地域に根付き、食パンメニューに欠かせないコーヒーにもこだわり「パンとコーヒーを楽しめる専門店」を目指します。

店内は、手軽にコーヒーやサンドイッチをテイクアウトできる「TOGOエリア」と、ゆっくりとお席でくつろぎながらフルサービスで食事が楽しめる「カフェエリア」の2つのエリアに分かれます。「TOGOエリア」ではスタンディングで楽しんでいただくこともでき、「カフェエリア」ではモーニング、ランチ、ティータイムの時間帯別で、絶品のトーストを楽しめるモーニングや、日替わりランチセットメニュー、スイーツなど、580円～1,280円の価格帯で、食パンを引き立てる個性あるメニューを提供。ロゴ入りのオリジナルマグカップ等も販売いたします。また同月の6月15日（土）には横浜・能見台に「午後の食パン これ半端ないって!」3号店の開店予定しております。

【予約制】内覧会のご案内

日時：2019年6月6日（木）①10:00-11:30 ②13:00-14:30
（受付各15分前）

対象：プレス関係者様

内容：店舗紹介・メニュー紹介・

ご希望メニューのご試食・お土産

（プロデューサー岸本氏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/2LXbrK3>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。





Menu

MORNING / 8:00-11:30



朝食セット 580円

本日のディップの中から好きな3種類を選び、食パンと共に楽しめる定番の朝食セット。パンに合うよう開発したオリジナルタゴサラダとミニグリーンサラダつきで栄養バランスも満点な一皿です。

・食パンは、焼かない生かトーストかをお選びいただけます。
 ・半端ない熟成は+50円で仕方ない午後に変更可能です。
 ※価格は全て税別。また変更の可能性がございます。

半端ない朝食セット 1,280円

※2名様以上のご注文

2種のパンに、取り分けていただけるサラダやフルーツの盛り合わせがつくボリュームたっぷりのセットです。ディップは4種類ずつお選びいただけます。



yummy!

LUNCH / 11:30-14:00



メイン料理が選べます

ミニサラダとデザートはサラダに変更可能です

本日の半端ない食パンランチ 1,280円

本日の日替わりメイン料理を2種から選び、香ばしくトーストされた厚切り食パンとミニ総菜、ミニデザートも付いた食べ応え十分のランチセットです。

単品メニュー

- A：クラブハウスサンドイッチ 1,000円
- B：アボカドシュリンプサンドイッチ 980円
- C：クロックマダム 850円
- D：だし巻きたまごサンドイッチ 800円

パンの美味しさが引き立つサンドイッチ!!



使用する食パン

半端ない熟成 (プレーン) / 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。焼かずにそのまま美味しいふわふわ食感は、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。



仕方ない午後 (レーズン) / 980円(税別)

この食パンのためなら午後を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られるならば午後を棒に振っても仕方ない食パン。





Menu

TEA TIME / 14:00-18:00

超厚切りの半端ない熟成を一晩かけてアバレイユに漬け込み、中までしっかりと染み込んだプルプルの食パンを、フライパンとオーブンの両方を使って焼き上げました。表面はサクッと香ばしく、中はプリンのようなトロトロ食感。3種を取り揃えました。

A：フルーツたっぷりフレンチトースト 1,000円

B：アフォガード フレンチトースト 980円

C：シンプルフレンチトースト 800円



DRINK

(お持ち帰りのみ、+50円でラージサイズに変更可能)

ハンドドリップコーヒー (3種) 380円 /

アイスコーヒー 380円 / カフェラテ 420円 /

カプチーノ 420円 / カフェモカ 450円 / 紅茶各種 350円～

【ドリンクセットの場合】

ハンドドリップホットコーヒー +300円

紅茶 / アイスコーヒー +250円

TO GO

アンデス高原豚のカツサンド 380円

よくばりミックスサンドイッチ 280円

6種の野菜とロースハムのサンドイッチ 380円



オリジナルロゴ入りの
マグカップも販売!!

コーヒーについて

コーヒーは、人気ロースター TERA COFFEE and ROASTER (神奈川県横浜市) とパンに合うこだわりのオリジナルブレンドを共同開発。スタッフが1杯ずつハンドドリップで淹れるコーヒーやエスプレッソドリンクは、バタートーストにピッタリの「これ半端ないって!ブレンド」がおすすめ。その他、季節に応じたオリジナルブレンド豆から選べます。オープン時は以下の3種を取り揃えます。

①これ半端ないって!ブレンド (グアテマラベースのブレンド)

→バタートーストにおすすめ。

グアテマラ・アンティグアの深煎りのフレンチローストをベースに、コロンビアとブラジルの深煎りを配合。酸味は抑えめ、柔らかい苦味と甘みのある味わいで、バランスが良くコクがあり飲みやすいブレンド。ブラックでもカフェオレでも両方楽しめます。

②フローラルブレンド (エチオピアベースのブレンド)

→甘酸っぱいジャムをのせたトーストにおすすめ。

③ビターローストブレンド (イタリアンローストブレンド)

→フレンチトーストやクロックマダムにおすすめ。



■直営店のご案内

・午後の食パン これ半端ないって! 橋本店

住所：神奈川県相模原市緑区橋本2丁目17-21 AYAビル1F

OPEN：2018年9月

・午後の食パン これ半端ないって! 青葉台店

住所：神奈川県青葉区青葉台1丁目15番21号

OPEN：2019年2月

・午後の食パン これ半端ないって! 能見台店

OPEN：2019年6月15日 (予定)

■店舗情報

店舗名：「このカフェ半端ないって!」

住所：神奈川県相模原市緑区橋本2丁目17-21 AYAビル1階

電話番号：042-703-6611

アクセス：JR横浜線 橋本駅より徒歩3分 定休日：月曜日

営業時間：8:00～18:00 (L.O 17:30) 店舗面積：全26坪 客席数：25席

グランドオープン：2019年6月9日 (日)

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



岸本 拓也氏 / 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」の「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。



【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：西野裕道 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：042-703-6611 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 鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：<http://suzu-pr.com>