



tokugawa

各日先着50名様限定
5/18(土)~5/19(日)
「パンナイフ」
プレゼント!

5/18(土)グランドオープン・5/17(金)プレオープン

名古屋に高級食パン専門店 「とく川」OPEN!

小倉あん入りで和菓子のような「あん巻」などを発売

2011年に創業し、愛知県名古屋市で飲食店を運営する株式会社 雅エンタープライズ（所在地：愛知県名古屋市）は、2019年5月18日（土）に、高級食パン専門店「とく川」を名古屋市筒井の地下鉄「車道駅」徒歩1分の好立地で、駅利用者や地域のファミリー層をコアターゲットに展開いたします。店舗名は、徳川に縁深い土地柄から「とく川」と名付け、その名に恥じないよう上品で口溶けの良い食パンで日常を豊かにいたします。

この度、近年の食パンブームを受け、当地域のみならず毎日食べたいような美味しい食パンを提供したいと考え、開店の運びとなりました。ほんのり甘いプレーンと名古屋名物の「小倉&バター」をコンセプトとした和菓子のような食パン「あん巻」の2種を販売いたします。



●商品詳細

●A 純生 / 800円(税別)

究極の柔らかさと口どけのよさの実現した食パン。こだわりの小麦粉、国産バター、厳選した生クリームで口どけのよさとコクを表現し、考え抜かれた独自の配合でブレンドした甘味素材が程よい甘みとしっとり感を演出します。翌日以降は厚めにスライスしたトーストにバターや蜂蜜+塩で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

●B あん巻 / 800円(税別) ※あん巻は1斤サイズになります

細やかな粒子と口溶けの良さが特徴の高級砂糖「和三盆」をアクセントに効かせた、甘みとコクがある小倉あんを丁寧に巻き込んだ、まるで和菓子のような上品な味わいの食パンです。焼き立てはもちろん、少し冷やしても美味しく召し上がっていただけます。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、小倉あん、砂糖、塩

●こだわりの食材

小麦粉

柔らかさと口溶けの良さを生み出すため、こだわりの製法で作られたきめ細かな小麦粉

生クリーム

厳選されたフレッシュな生乳から作られた添加物不使用の生クリーム

国産バター

ミルクの風味とコクが活きた贅沢な味わいの国産バター

黒糖

奄美大島や種子島産のサトウキビを使用。ミネラルを豊富に含み、まろやかでコクのある甘みが特徴。

塩

宮古島の地下海水を凝縮した、ミネラル含有が世界一の雪塩を使用。真っ白でパウダー状のまろやかな甘みが特徴

●店舗情報

店舗名：とく川 住所：愛知県名古屋市東区筒井3丁目26番24号 電話：052-325-8823
 交通：地下鉄 桜通線 車道駅より徒歩1分 定休日：年中無休 営業時間：10:00～19:00
 店舗面積：18坪 公式サイト：<http://www.tokugawa-pan.com/>
 プレオープン：2019年5月17日(金) 12:00～ ※売切れ次第終了
 グランドオープン：2019年5月18日(土) 10:00～



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 雅エンタープライズ 担当：山口 住所：愛知県名古屋市東区筒井3丁目2-33
 TEL：052-325-8823 MAIL：wmp55@yj3.so-net.ne.jp <http://www.tokugawa-pan.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：鈴木 恵子
 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com <http://suzu-pr.com/>