

7/27(土) グランドオープン・7/26(金)内覧会開催

鹿児島銀行の行が福岡に展開 高級食パン専門店 「偉大なる発明」OPEN!

2号店

1959年に創業し、ハンドバッグ、カバン、財布、小物等の販売を事業内容とする株式会社ニューバッグワカマツ（所在地：鹿児島県鹿児島市、代表取締役：若松 孝一郎）が、異業種参入でパン事業を開始するにあたり設立した新会社「株式会社AZoom（アズーム）」は、2019年4月に鹿児島市に開店した高級食パン専門店「偉大なる発明」の2号店を、7月27日（土）福岡市にオープンいたします。1号店が行列が絶えず好調に推移していることから、兼ねてより視野にいられた九州最大級の街・福岡への進出に至りました。前日の26日（金）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

1号店に続き、プロデュースは、「考えた人すごいわ」や「これ半端ないって!」など全国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）の岸本氏に依頼いたしました。店舗名は、未だかつてないパンを発明した空想上の「偉大な発明家」が研究を重ね辿りついた究極の食パンであることから命名。商品は、こだわりの食材を使用した2種の食パンのみに絞り2斤サイズで販売いたします。九州一の繁華街である天神から徒歩圏内で交通の利便性のよい並木通りの国道道路沿いで、幅広い顧客層をターゲットに、日常に溶け込み毎日口にしたいたい美味しい食パンを届けてまいります。今後、8月には熊本への出店も予定しております。

【予約制】内覧会のご案内

日時：2019年7月26日（金）13:00（受付 12:45～）

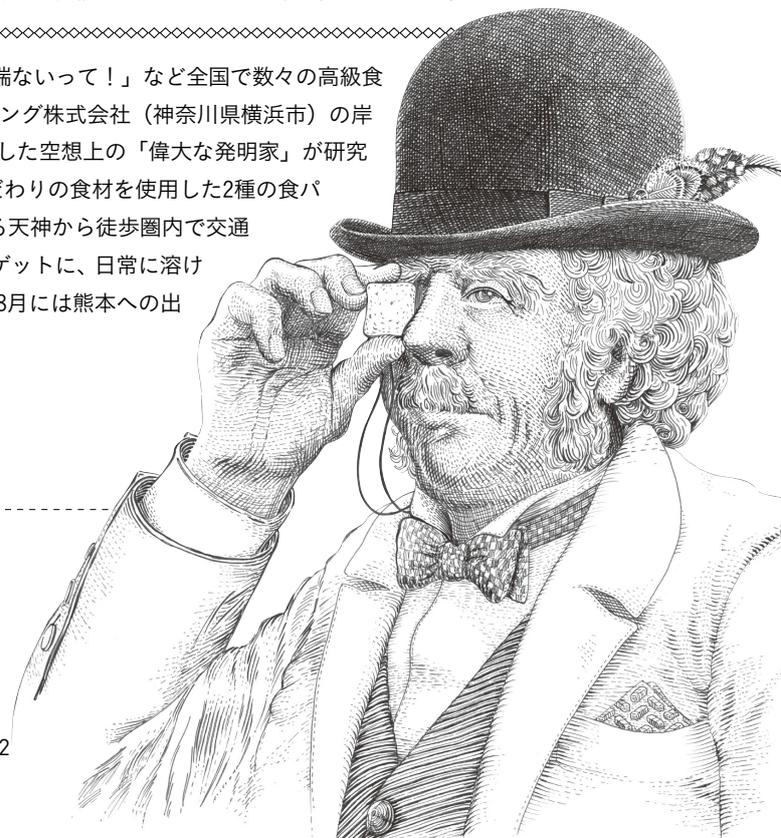
対象：プレス関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造見学・試食・お土産（代表 若松、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/2YBqviv>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



● 商品詳細

こだわりの高級素材をベアリングした独自配合で“2つの食感”と“コクのある奥深い甘み”を楽しめる食パンです。

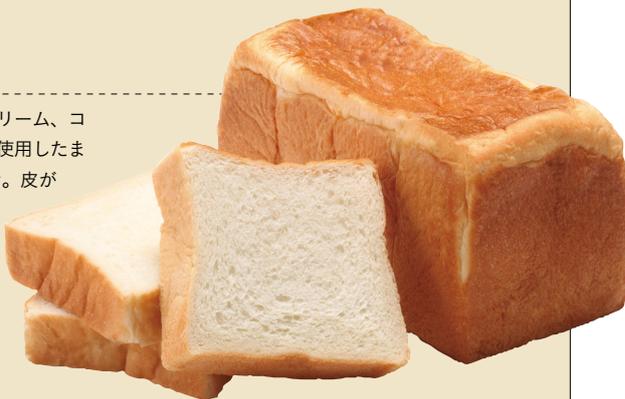
- ・かつてない2つの食感…独自製法で編み出した、キメが細かく口溶けの良いクラム（中身）と薄くてしなやかなクラスト（皮）が特徴です。
- ・コクのある奥深い甘み…削りたてのローズソルトを使用することによって、鹿児島産の黒砂糖や蜂蜜をはじめとする複数の甘み素材をより一層引き立てます。

新熟成

（プレーン）2斤／800円（税別）

小麦粉にこだわり、無添加の生クリーム、コクのある国産バターをふだんに使用したまるでケーキのような贅沢な食パン。皮が薄く、キメの細かい口溶けのよい食感で、焼き立てをトーストせずそのまま手でちぎって食べるのがおすすめです。

主な原材料:小麦粉・砂糖・乳製品・ローズソルト
※卵、マーガリン不使用



果樹園

（レーズン）2斤／980円（税別）

ミルクィなコクと甘みでもっちりみずみずしい専用生地に、ジューシーなサンマスカットレーズンをたっぷり混ぜ込みました。フルーティーな酸味と噛んだ瞬間に広がる瑞々しい食感が絶妙なベアリング。お土産にもピッタリのデザート食パンです。

主な原材料:小麦粉・サンマスカットレーズン・砂糖・乳製品・ローズソルト ※卵、マーガリン不使用



● こだわりの食材

小麦粉

究極の柔らかさと口溶けのよさを実現するため製粉方法にこだわったきめ細かな小麦粉

黒砂糖

奄美大島や種子島産のサトウキビを使用し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

国産バター

口どけよくきめ細かな生地を生み出し上品な香りと芳醇な味わいを与えてくれる国産バター

生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

ローズソルト

アンデス山脈の大自然に育てられたミネラル豊富な岩石の“ローズソルト”

岸本 拓也 / ベーカリープロデューサー

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社 代表。
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」「題名のないパン屋」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。2019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。



● 店舗情報

店舗名:偉大なる発明 福岡店
住所:福岡県福岡市中央区赤坂2丁目1-18
電話:092-713-9750
交通:西鉄天神駅より徒歩15分／
地下鉄線赤坂駅より徒歩8分
定休日:不定休 **営業時間:**10:00 ~ 19:00
店舗面積:112㎡ **公式サイト:**<https://idainaru.com>
グランドオープン:2019年07月27日(土)
27日・28日、先着各100名様にパンナイフをプレゼント



● ユニフォームと商品袋



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社AZoom 担当: 岡山 夕起 住所: 鹿児島県鹿児島市高麗町22-6 TEL: 080-3316-1469 MAIL: okayama.newbag@gmail.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/>