



白か黒か

9/13(金)
グランドオープン
9/11(水)
内覧会開催

訪日観光客もターゲットに 高級食パン専門店「白か黒か」 東京・錦糸町にOPEN!

1999年に創業し、最高級天然酵母パン専門店ルセットをプロデュースする株式会社イコールコンディション（本社：東京都世田谷区）は、訪日観光客もターゲットに、2019年9月13日（金）に高級食パン専門店「白か黒か」をグランドオープンいたします。9月11日（水）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

空前の食パンブームである日本に比べ、海外ではまだまだ知られていない日本の高級食パン。その素晴らしさを知ってもらうために、訪日外国人3,000万人（参照：日本政府観光局（JNTO）統計）にアピールできる食パン専門店を作ろうと考え、そのまま食べて美味しい生食パンをプロデュースすることに、今最も実績のあるジャパンベーカリーマーケティング株式会社に店舗の開発を依頼いたしました。スカイツリーなどに訪れる観光客が年々増加している錦糸町に出店し、訪日観光客、日本人観光客、近隣の方をターゲットに、とろけるような食感のプレーンとレーズンの2種を2斤サイズにて販売いたします。美味しいか美味しくないかはお客様が決めるもの。絶対的な自信があるからつけられる店舗名で『白』だらけ、つまり”美味しい”の判定をいただける店舗づくりを目指します。

あなたしだい(プレーン) 2斤/800円(税別)

真っ白できめ細かな生地はなめらかでとろけるような食感。この美味しさと対峙してしまったら、きっと誰もがソックアウト！そして間違いなくこの食パンは『白』。白黒つけるのはあなた次第！

主な原材料：小麦粉 乳製品 砂糖 はちみつ 塩

果樹のトリコ(レーズン) 2斤/980円(税別)

とろけるような生地にふんだんに練り込まれたマスカットレーズンが、絶妙なバランスの甘さと酸味であなたをトリコに。悔しいけど、こんなに幸せな美味しさなら…白星つけてあげちゃう。

主な原材料：小麦粉 サンマスカットレーズン 乳製品
砂糖 はちみつ 塩





こだわりの 食材

小麦粉

究極の柔らかさととろけるような食感を実現するため独自の製粉方法にこだわった真っ白できめ細かな小麦粉

バター

口の中に広がる芳醇な甘い香りに加えて濃厚なコクと味わいを与えてくれる国産バター

生クリーム

口どけの良さを実現する添加物を一切使用していないフレッシュな生クリーム



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

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。

【予約制】 内覧会のご案内

日時：2019年9月11日(水) 11:00 (受付 10:45)

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
(責任者 加藤・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/2ONbr0R>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



店舗名：白か黒か 住所：東京都墨田区太平1-22-12
定休日：不定休 営業時間：10:00～19:00 店舗面積：67.8㎡
交通：JR線北口・半蔵門線 錦糸町駅3番出口より
徒歩約8分

公式サイト：shirokuroka.com

プレオープン：2019年9月11日(水) 14:00～ ※売切れ次第終了

グランドオープン：2019年9月13日(金) 10:00～

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社イコールコンディション 担当：金生 住所：東京都世田谷区池尻2-4-5 IID内I02

TEL：03-3418-0067 MAIL：support@shirokuroka.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/>

ユニフォームと商品袋

