

乃木坂な妻たち



連日大行列の高級食パン専門店
「乃木坂な妻たち」
北海道から奈良へ！

10/13(日) 奈良・北大和にグランドオープン
10/12(土) 内覧会開催

1942年に創業し、自動車用部品、産業機器部品の製造を本業とする傍ら、10年前にFC事業部を立ち上げ宅配ずし「銀のさら奈良北店」を提供する光金属精工株式会社（本社：大阪市東成区、代表：光本 雅司）は、2019年1月に北海道札幌市に開店した高級食パン専門店「乃木坂な妻たち」の初のフランチャイズ展開として、2019年10月13日（日）に、大阪・京都に隣接し大阪市内へも直通でアクセスできる関西でも人気の高いベッドタウン、奈良県生駒市北大和にオープンいたします。北海道で連日行列の絶えない人気店の評価された確かな味わいを文化の香り高い奈良にも広げるべく、ファミリー層をメインターゲットとしてお子様から高齢者までを対象に、1日200-300本の販売を目標に展開をスタートいたします。10月12日（土）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

プロデュースは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）の岸本拓也氏に依頼。店名は、トレンドの発信地でもありスタイリッシュで文化的な「乃木坂」をイメージし、家族を支える主婦（妻）のみなさまに選ばれる店にしたいという思いから命名しております。昨今の高級食パンというカテゴリーが定番化している事はもちろん、何気なく食べていた朝食に楽しみやワクワク感を提供したいという思いから今回の出店に至りました。商圏内には

有名私立校を中心に教育機関も充実し、子育て世代も増加している事から、今後益々発展していくエリアであることに注目。店舗は、スーパーヤオヒコ北大和店の敷地内にあることから好立地であり、駐車場を気にせずご来店いただけることも大きな強みと考えます。商品は、2斤サイズで2種のラインナップ。特殊製粉方法の小麦粉を武器とし、企業秘密の独自製法で絹のような白くきめ細かい生地を作ることにより、かつてない2つの食感“ふんわり”×“くち

どけのよさ”を実現いたしました。今後も奈良県内を中心に、食パンで地域に貢献してまいります。



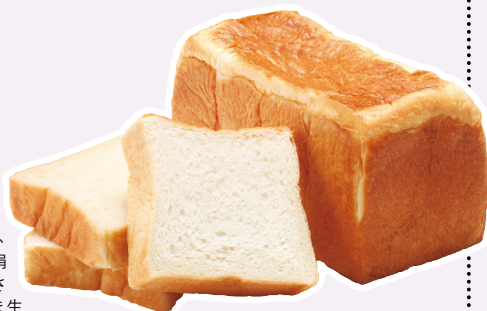
【商品詳細】

「^{ほうじゅん}豊潤な妻^{つま}」プレーン

2斤 ¥800 (税抜)

ほおばった瞬間、深みある香りとコクのある甘さがふわっと広がる風味。耳までふんわりやわらかな食感。素材にこだわり絹のような口溶けと芳醇な味わいを実現させました。当日はトーストせずにそのまま生食で。翌日以降は25mm程と厚めにスライスしトーストしてカリッと。オリーブオイル+塩、蜂蜜+塩などを添えるとより味が引き立ちます。

主な原材料:小麦粉、乳製品、砂糖、雪塩、はちみつ



「かぐやひめ」レーズン

2斤 ¥980 (税抜)

真っ白できめ細かな生地にサンマスカットレーズンを贅沢に練り込みました。割った瞬間のレーズンの輝き、口に広がるフルーティーでフレッシュな味わいに魅了されます。

主な原材料:小麦粉、乳製品、サンマスカットレーズン、砂糖、雪塩、はちみつ

【こだわりの食材】

小麦粉

絹のように白くきめ細かにするために、製法にこだわった他には真似ができない小麦粉

雪塩

宮古島の地下水を凝縮しミネラル含有量が世界一の真っ白でパウダー状のまろやかな甘みのある塩

国産バター

豊潤な甘い香りと濃厚なコクを生み出してくれる国産バター

生クリーム

厳選した生乳から作られた、添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

【予約制】

プレス内覧ご招待のご案内

日時: 2019年10月12日 (土) 14:00 (受付 13:45)

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 光本・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/2nFHDGe>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。

mail: info@japanbakery.jp



岸本拓也

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。

ユニフォームと
商品袋



【店舗情報】

店舗名: 乃木坂な妻たち 北大和店
(ノギザカナツマタチ キタヤマトデン)

住所: 奈良県生駒市北大和1-23-1

電話: 0743-85-6175

定休日: 不定休

営業時間: 10:00 ~ 18:00

店舗面積: 113㎡

交通: Osaka Metro 中央線 学研北生駒駅から徒歩約8分

公式サイト: <https://nogitsuma-west.com>

グランドオープン: 2019年10月13日 (日)

※10月13・14日、パンナイフを先着100名様プレゼント



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

光金属精工株式会社 担当: 光本 雅司 住所: 大阪府大阪市東成区東中本3-10-22 TEL: 06-6974-5400 MAIL: m-mitsumoto@nogitsuma-west.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/>