

# 食パンで「鳥取活性」!



## 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。

高級食パン専門店  
「もう言葉ができません」



11/8(金)  
鳥取市に  
グランドオープン!  
11/7(木)  
内覧会  
レセプションパーティー  
開催  
(※招待枠あり)

## ベーカリープロデューサー 岸本拓也

# ジャパンベーカリーマーケティング直営で「ベーカリーお譲りしますプロジェクト」始動!

2013年に創業し、日本全国・海外にて104件(2019年9月末現在)のベーカリーをプロデュースしてきたジャパンベーカリーマーケティング株式会社(本社:神奈川県横浜市、代表:岸本拓也)は、自社直営としては初の高級食パン専門店「もう言葉ができません」を2019年11月8日(金)に鳥取市にオープンいたします。ベーカリー業界では画期的で前代未聞の、過疎化の進む町のまちおこしを目的とした「鳥取活性」プロジェクトです。前日の7日(木)には内覧会とレセプションパーティーを開催いたしますので是非ご参加ください。都心部からの招待枠もございます。

日本全体の人口減少・東京圏への人口流入など加速していく中、当社ができる地方創生として、「パン屋で山陰(鳥取)を元気にする」というビジョンのもと、まずは鳥取市の活性化に向けて、当社直営の高級食パン専門店をオープンすることにいたしました。売れる店舗の土台を作り軌道にのせた後は、ビジョンに共感していただける山陰のオーナー様に店舗を売却することも視野に入れております。店舗は、白と黒を基調とした落ち着いた外観にインパクトのある大きな看板を掲げました。食パンは、砂糖と珈琲の消費量がランキング上位の鳥取県であることから、珈琲に合うと言われる赤砂糖(琥珀)を使用し、甘みにこだわって仕上げました。また店名は、耳が柔らかくてくちどけがよく言葉にならないほどの美味しさであることから命名いたしました。バス通りに面

し、スーパー、コンビニ、病院や薬局が徒歩圏内にある住宅地で、ファミリー層、シニア層をコアターゲットに、1日200本の販売を目標とし展開いたします。今後も本プロジェクトは山陰地方で展開してまいります。



ガイナレ鳥取 オフィシャルスポンサー <https://www.gainare.co.jp>  
※〈写真左〉岸本・GM岡野雅行氏〈写真右〉高木監督

当社プロデュースの  
高級食パン専門店

考えた人すごいわ(東京都清瀬市・神奈川県横浜市・宮城県仙台市)・乃木坂な妻たち(北海道札幌市)・もはや最高傑作(鹿児島県鹿児島市・熊本県熊本市)・モノが違う(埼玉県さいたま市)・わたし入籍します(大阪府枚方市)・なま剛力スタジアム(群馬県太田市)などの高級食パン専門店の他、全104件(2019年9月末現在)

「ベーカリーお譲りしますプロジェクト」  
第一弾

高級食パン専門店

# 「もう言葉がでません」

11/8(金)鳥取市にグランドオープン!



## 内覧会・レセプションパーティー開催 (※招待枠あり)

日時：2019年11月7日(木)

①内覧会15:00(受付 14:45)

②レセプションパーティー 19:00(受付 18:45)

場所：店舗「もう言葉がでません」

対象：プレス関係者様

内容：①店舗紹介・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産

※内覧会・パーティー共に、  
当社代表 岸本、ガイナール鳥取 塚野社長が  
お待ちしております。

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/2VpGUFU>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



## まぼろし/レーズン

2斤 / 980円(税別)

しっとり舌触りのいい生地に酸味と甘みの  
バランスがよく芳醇な味わいのサンマスカッ  
トレーズンをあわせました。ココとうまみ  
を感じたあとにすっと消えていく、まぼろしだ  
ったかと思えるほどあとを引く美味しさです。

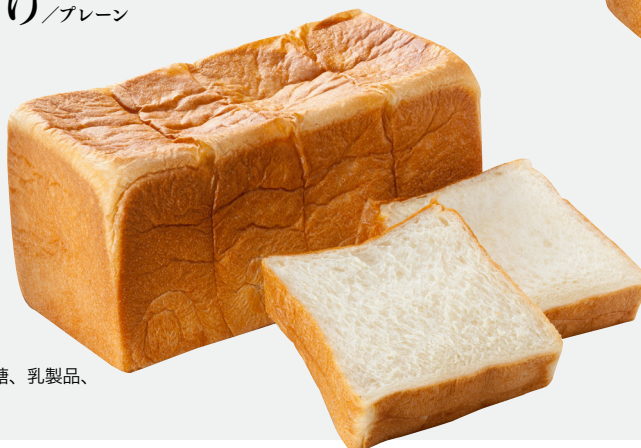
主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、  
砂糖、乳製品、蜂蜜、塩

## なまの口どけ/プレーン

2斤 / 800円(税別)

厳選した小麦と無添加の  
生クリーム、国産バター  
でふんわり上品なくちど  
けに、ココがありミルク  
との相性も抜群の赤糖を  
ブレンドして優しい甘み  
に仕上げました。こだわ  
りの食パンはまずは生で  
ほおばっていただくのが  
おすすめです。

主な原材料：小麦粉、砂糖、乳製品、  
蜂蜜、塩



# こだわりの食材

## 小麦粉

絹のような質感と口の中でほけていくような口どけのよさを作り出すキメの細かい小麦粉

## 雪塩

豊富に含まれたミネラルが味をまろやかにするまるで粉雪のような雪塩

## 赤糖

独特の甘みとコクをもち、味に深みを加える伝統的製法で作られた赤糖

## 国産バター

上品なミルクの風味とコクが感じられる無添加の良質な国産バター



# ロゴについて

### 【梨】

代表品種は「二十世紀梨」。

### 【砂丘の砂】

東西16kmにも渡る、日本一広大な砂丘。

### 【ハタハタ】

全国でもトップクラスの水揚げ量を誇る。

### 【イガイ飯】

イガイを炊き込んだ郷土料理。

### 【松葉ガニ】

冬の名物。濃厚な甘みの特徴。

### 【妖怪】

境港は妖怪のまちとして有名。

### 【モサエビ】

地元でしか味わえない幻のエビ。

### 【鳥取しゃんしゃん祭】

4000人が舞う一斉傘踊りは圧巻。

### 【らくだ】

鳥取砂丘で観光客をお出迎え。

### 【大山】

百名山にも選ばれる中国地方の最高峰。

### 【麒麟獅子】

霊獣・麒麟が舞う伝統芸能。

### 【砂丘パラグライダー】

砂丘を満喫できる絶景フライト！

### 【らっきょう】

透き通る白さと食感が魅力。

### 【蟹鍋】

松葉ガニを贅沢に使ったカニすき。



もう言葉がでません

高級食パン専門店  
もう言葉がでません



## 店舗情報

店舗名：もう言葉がでません  
住所：鳥取県鳥取市吉成779-37  
電話：0857-51-0821  
定休日：月曜日  
営業時間：10:00～18:00  
店舗面積：66.2㎡  
交通：山陰本線鳥取駅よりバス 6分南吉成下車徒歩1分  
公式サイト：<http://moukoto.com>  
グランドオープン：2019年11月8日(金)

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 ジャパンベーカリーマーケティング株式会社 担当：三浦 住所：横浜市青葉区青葉台2-10-20 第2志田ビル2F

TEL：045-507-5437 MAIL：miura@japanbakery.jp <https://japanbakery.jp/>

【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/>