



考えた人すごいわ
Il est fabuleux, ce créateur.

東京・横浜・仙台で
行列が絶えない大人気店
4店舗目は広島へ

高級食パン専門店 「考えた人すごいわ」

広島市に11/12グランドオープン!

1997年に仙台で創業し、コッペパン専門店「(食)盛岡製パン」、和食と甘味処「かなながら」など13店舗の飲食店を経営しているオーネスティグループ(本社:埼玉県所沢市、代表取締役:大館 誠)は、高級食パン専門店「考えた人すごいわ」を、2018年6月に東京都清瀬市に、同年11月に神奈川県横浜市に、2019年8月には創業地でもある宮城県仙台市に次々とオープン。全店舗ともに行列の絶えない人気店となり、各店400-500本が毎日完売しております。またこの度、広島駅から5分圏内の好立地に、2019年11月12日に4号店をオープンする運びとなりました。11月11日には内覧会を開催いたしますのでぜひご参加ください。

11/11(月)
13:00~
内覧会開催

プロデュースは既存店同様、全国で次々と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(神奈川県横浜市)の岸本氏に依頼。店名は、食パンを口に入れた瞬間、「考えた人すごいわ」と思わず口にしてしまうほどの納得の商品を開発できたことから命名いたしました。毎日食べる方も多い「食

パン」。試行錯誤を重ねて開発した本当に美味しく飽きのこない生食パンは、2斤サイズでプレーンの「魂仕込(こんじこみ)」とマスカットレーズン入りの「宝石箱」の2種のみ。厳選素材・独自製法・オープンなど、こだわり尽くし、薄い耳でほどける口どけに仕上げた、そのままが美味しい高級食パンです。次の展開地と

して、東北の仙台に似ていると中国地方の中心都市である広島がふさわしいと考え、広島駅から徒歩圏内への出店を決定いたしました。広島の年配の方からお子様まで幅広い層の皆様にも愛される店作りを目指すと共に、広島を拠点とし、西日本へと展開を広げてまいります。

メニュー一覧

魂仕込 (こんじこみ)

¥800
サイズ: 2斤(12cm×12cm×24cm)

ここでしか味わえないキメ細かな「口どけの良さ」を実現するための厳選小麦粉、豊かな風味を引き出すための国産バター、そして岩手産のだ塩をはじめ、材料1つ1つにこだわり、魂を込めた贅沢な食パン。その名も「魂仕込」。トーストせずそのまま召し上がりいただくと、ほんのりした甘味が口中に広がります。

主な素材: 小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・生クリーム
練乳・蜂蜜



宝石箱 (ほうせきばこ)

¥980
サイズ: 2斤(12cm×12cm×24cm)

岩手県田野畑村の豊かな自然で生まれた「たのはた牛乳」、オーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズン、そして国産バターを使用することで、一口食べるとココの余韻が残ります。さらにサンマスカットレーズンが芳醇でフルーティな味わいを添え、カットすると「宝石箱」のように輝きます。

主な素材: 小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・牛乳
サンマスカットレーズン



※価格はいずれも税別です。また予告なく変更の場合がございます。ご了承ください。



考えた人すごいわ
Il est fabuleux, ce créateur.



素材のこだわり

☑ 小麦粉

ここでしか味わえないキメ細かな“口どけの良さ”を表現するために欠かせない、口の中で程よく溶けていくような食感を実現する小麦粉

☑ 塩

海水を煮て炊いて結晶化させる伝統的な直煮製法（じきにせいほう）で作られる岩手特産の自然海水塩のミネラルがたっぷりな「のだ塩」

☑ バター ※マーガリン・ショートニング不使用

食べた後、口の中に広がるバターならではのコクをプラスしてくれる「国産バター」

☑ 牛乳

保持式殺菌（85℃ 25分間）を行うことで、生乳を鍋で沸かした様な風味が特徴の、岩手県田野畑村の自然の中で育つホルスタインから搾乳する良質な「たのはた牛乳」

☑ レーズン

「プチッ」と弾けるような食感と芳醇でさわやかな味わいが特徴の、オーストラリアの大自然の中で育った「サンマスカットレーズン」



■ ユニフォーム・商品袋



【予約制】 内覧会ご招待のご案内

日時：2019年11月11日（月）13:00～14:00（受付12:45～）

場所：考えた人すごいわ 広島店

対象：プレス関係者様

内容：概要説明・製造見学・試食・お土産
（代表 大館・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込みください。

<http://bit.ly/32xHdkL>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



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。



店舗名：高級食パン専門店 考えた人すごいわ 広島店

住所：広島県広島市南区松原町3-1-120
エキシティ・ヒロシマ1階

電話：082-258-5446

営業時間：9:00-20:00（売り切れ次第終了）

定休日：年中無休（年末年始を除く）

アクセス：広島駅南口より徒歩約5分 店舗面積：13.6坪

公式サイト：<https://sugoi-bread.com>

プレオープン：2019年11月11日（月）15:00～数量限定販売

グランドオープン：2019年11月12日（火）

ノベルティー：11月12-13日の間、先着各50名様に「のだ塩」プレゼント

※プレーン：お一人様2本まで レーズン：お一人様1本まで



【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社かんながら 担当：大館（おおだち）誠 埼玉県所沢市松葉町12-4 第15北斗ビル301

TEL：04-2941-5797 MAIL：odachi@honesty-group.jp URL：<https://honesty97.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 URL：<http://suzu-pr.com>