

12/8(日)
グランドオープン!
12/7(土)
内覧会開催

高級食パン専門店

「やさしく無理して」

異業種参入で静岡市葵区にOPEN

2014年に創業し静岡市を中心にリフォーム・リノベーション工事を行う株式会社ZEAX（本社：静岡県静岡市 代表取締役社長：鈴木幸男）は、2019年12月8日（日）に高級食パン専門店「やさしく無理して」を、静岡市葵区にグランドオープンいたします。12月7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。

新業態への取り組みにあたり、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プロデュースを依頼。店名は、無理してでも食べたくなるとろけるような美味しさの食パン専門店をイメージしたネーミングで「やさしく無理して」といたしました。商品は、ローズソルトを使用するなど素材と製法にこだわり、しっとり柔らかな食感で、プレーンとレーズンの2種に絞り2斤サイズで焼きたてを提供いたします。交通量の多い幹線道路沿いの立地で、近隣のファミリー層をコアターゲットとし、地域に愛される店作りを目指します。

【予約制】 内覧会のご案内

日時：2019年12月7日（土）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
（担当者 鈴木・プロデューサー 岸本氏が
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/2XKV3P4>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



商品情報

ソフトリー

プレーン / 2斤 / 800円(税別)

独自の方法で製粉された小麦粉、国産生クリーム、国産バター、国産蜂蜜、ローズソルト®など材料1つ1つにこだわり作り上げた食パンは、耳が薄くしっとり柔らかい食感。そのまま手でちぎって食べれるほど、ソフトな食パンはまさに「ソフトリー」。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、塩、はちみつ

フルーティー

レーズン / 2斤 / 980円(税別)

ミルクィなコクとほんのり甘みのある生地に甘酸っぱいサンマスカットレーズンをふだんに練りこみました。オーストラリアの大地で育った芳醇な香りのサンマスカットレーズンは、噛んだ瞬間、「フルーティー」な味わいと瑞々しい食感が口の中に広がります。お土産にもぴったりのデザート食パンです。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、塩、はちみつ、サンマスカットレーズン

こだわりの食材

小麦粉

独自の製粉方法できめ細かでさらさらした、口どけの良い食パンを作るうえで欠かせない小麦粉

国産生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュなクリームはなめらかな口どけを実現

国産バター

食パンに芳醇な香りとコクを出してくれる国産バター

ローズソルト

南米はボリビア、アンデスの大地で育まれ、採掘されたピンク色の岩塩。3億年以上前の海水からアンデスの大地で生まれたその岩塩は、大地の鉄分やカルシウムを含んでピンク色に輝き、またその味は、苦味やえぐ味のなく、シンプルで優しい独特の味わい。

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。



★駐車場はありません。



店舗情報

店舗名：やさしく無理して

住 所：静岡県静岡市葵区瀬名川2丁目27-41

電 話：054-659-9056

定休日：不定休 営業時間：10:00 ~ 18:00

店舗面積：14.7坪 交通：バス停瀬名川北より徒歩1分

公式サイト：www.yasashikumurishite-pan.com

グランドオープン：2019年12月8日（日）10時

※パンがなくなり次第終了となります。

※12月8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】株式会社ZEAX 担当：鈴木

住所：静岡県静岡市清水区下野北14-15 TEL：054-376-6627 MAIL：zeax@rx.tnc.ne.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/

