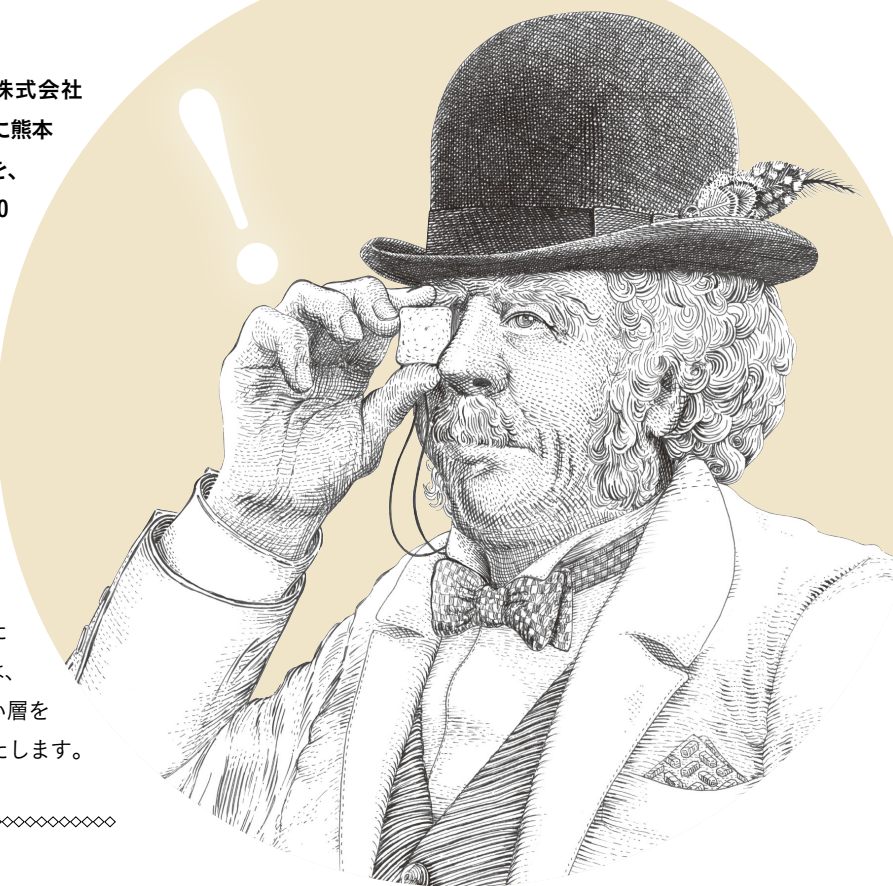


12/21 グランドオープン・12/20 内覧会開催

# 9ヶ月間で九州地区に4店舗を勢力出店！ 高級食パン専門店「偉大なる発明」 アミュプラザ小倉にOPEN！

食パン事業を開始するにあたり2019年に設立した新会社「株式会社 AZoom (アズーム)」は、2019年4月に鹿児島・7月に福岡・8月に熊本に開店した行列店、高級食パン専門店「偉大なる発明」の4号店を、12月21日(土)に北九州市小倉にオープンいたします。前日の20日(金)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

既存店に続き、プロデュースは、「考えた人すごいわ」や「午後の食パン これ半端ないって！」など全国で数々の高級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株式会社(神奈川県横浜市)の岸本氏に依頼。店舗名は、未だかつてないパンを発明した空想上の「偉大な発明家」が研究を重ね辿りついた究極の食パンであることから命名しております。商品は、こだわりの食材を使用した2種の食パンのみに絞り、2斤サイズで販売いたします。店舗は、小倉駅直結のアミュプラザ小倉のB1にテナント出店し、幅広い層をターゲットに日常に溶け込み毎日口にしたい食パンをお届けいたします。



## ● 新熟成

(プレーン) 2斤/800円(税別)

小麦粉にこだわり、無添加の生クリーム、コクのある国産バターをふんだんに使用したまるでケーキのような贅沢な食パン。皮が薄く、キメの細かな口溶けのよい食感で、焼き立てをトーストせずそのまま手でちぎって食べるのがおすすめです。

主な原材料：小麦粉・砂糖・乳製品・ローズソルト・蜂蜜  
※卵、マーガリン不使用



## ● 果樹園

(レーズン) 2斤/980円(税別)

ミルクィなコクと甘みでもっちりみずみずしい専用生地に、ジューシーなサンマスカットレーズンをたっぷり混ぜ込みました。フルーティーな酸味と噛んだ瞬間に広がる瑞々しい食感が絶妙なベアリング。お土産にもピッタリのデザート食パンです。

主な原材料：小麦粉・サンマスカットレーズン・砂糖・乳製品・ローズソルト・蜂蜜  
※卵、マーガリン不使用



## ● こだわりの食材

### 小麦粉

究極の柔らかさと口溶けのよさを実現するため製粉方法にこだわったきめ細かな小麦粉

### 黒砂糖

奄美大島や種子島産のサトウキビを使用しミネラルを豊富に含みまろやかでコクのある甘みの特徴

### 国産バター

口どけよくきめ細かな生地を生み出し上品な香りと芳醇な味わいを与えてくれる国産バター

### 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

### ローズソルト

アンデス山脈の大自然に育てられたミネラル豊富な岩石の“ローズソルト”

## ● 商品詳細

こだわりの高級素材をペアリングした独自配合で“2つの食感”と“コクのある奥深い甘み”を楽しめる食パンです。

- ・かつてない2つの食感…独自製法で編み出した、キメが細かく口溶けの良いクラム（中身）と薄くてしなやかなクラスト（皮）。
- ・コクのある奥深い甘み…削りたてのローズソルトを使用することによって、鹿児島産の黒砂糖や蜂蜜をはじめとする複数の甘み素材をより一層引き立てます。



## ● 〈予約制〉内覧会のご案内

日時：2019年12月20日（金）

①11:00-12:00 ②13:00-14:00（受付 各回15分前）

対象：プレス関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造ご見学・ご試食・お土産（代表 若松、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/341up60>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



### 岸本 拓也

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社  
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。



## ● 店舗情報

店舗名：高級食パン専門店 偉大なる発明 アミュプラザ小倉店

住所：福岡県北九州市小倉北区浅野1丁目1-1 アミュプラザ小倉B1F

電話：093-967-6330 交通：JR小倉駅直結

定休日：アミュプラザ小倉に準ずる

営業時間：アミュプラザ小倉に準ずる

月～木 10:00-20:30 金～日・祝・祝前日 10:00-21:00

店舗面積：厨房37.1㎡ 売り場9.9㎡ 公式サイト：www.idainaru.com

プレオープン：2019年12月20日(金)15:00

グランドオープン：2019年12月21日(土) ※売り切れ次第終了

### 既存店

【鹿児島店】鹿児島県鹿児島市中町3-5 OPEN：2019年4月

【福岡赤坂店】福岡県福岡市中央区赤坂2丁目1-18 OPEN：2019年7月

【熊本店】熊本県熊本市中央区幸島町8-23 OPEN：2019年8月



### ユニフォームと商品袋



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社Azoom TEL：080-3316-1469 mail：okayama.newbag@gmail.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/