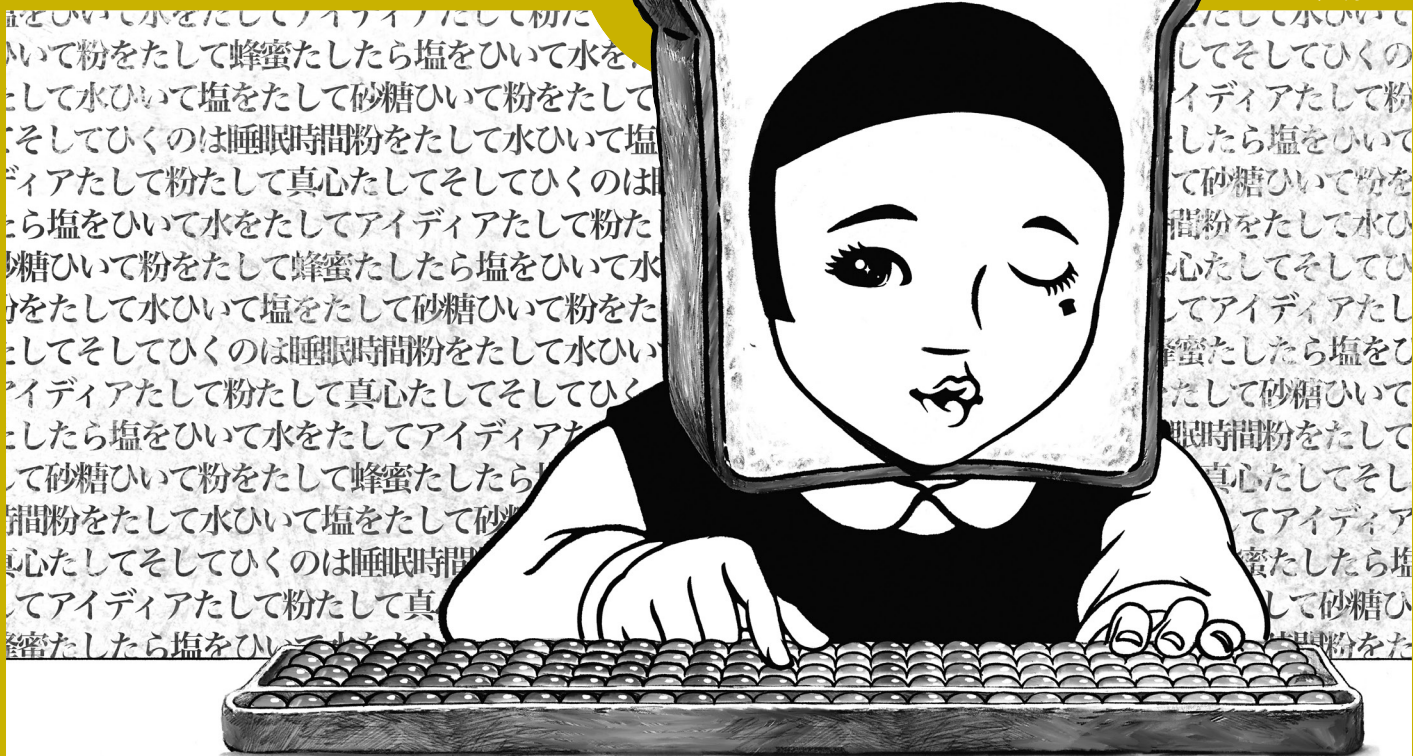




# モーニング発祥の地 愛知県一宮市に 食パン専門店 「たし算とひき算」OPEN!

愛知県産の蜂蜜などを使用し  
1/31(金)プレ・2/1(土) グランドオープン

**2008** 年より愛知県一宮市(いちのみやし)にて居酒屋「酒創彩菜 だいだい」を運営する松本誠司は、モーニング発祥の地である同市に食パン専門店「たし算とひき算」を2020年2月1日(土)にグランドオープンいたします。だしまき玉子と鯛めしが名物の既存店で、だしまきサンドを作る際に、食パンにもこだわりたいと考えたことから今回のオープンにつながりました。プロデュースは、数々の実績があ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)の岸本拓也氏に依頼し、幅広い年齢層の地域住民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。

足したり引いたり、試行錯誤を重ねた後にたどり着いた美味しい食パンで、街や人を幸せに導くお店でありたいという想いを店名に込め、イラストは楽しく試行錯誤している様子と美味しいパンを待ち遠しく思っている人を表現いたしました。名古屋からも岐阜からもJRで10分ほどに位置する一宮駅から徒歩圏内であ

り、新旧が混在する街の交通量が多く視認性が良い場所で、モーニング文化から食パンにこだわる方々に向け、2種の食パンを販売いたします。独自製法で編み出した、キメが細かく口溶けの良い中身と薄くてしなやかな耳が特徴。甘みは、愛知県産の蜂蜜など複数の糖類と生クリームを使用し、コクのある甘みを表現いたしました。今後は地元の素晴らしい食材とコラボレーションし、既存店のだしまきサンドイッチの販売や、食パンを使用したメニューを出すカフェなども視野に入れ、地域に貢献してまいります。





## 商品情報

※サイズは2斤〈縦11cm×横11cm×長さ24cm〉

## 口どけ100%

(クチドケヒャクパーセント)

プレーン / 2斤 / 800円(税別)

白くてきめ細かくしっとり口どけの良い生地は、材料にこだわり愛知県産の蜂蜜を使用。他にはない口どけの良さは100%自信を持った美味しさです。

- 主な原材料：  
小麦粉、乳製品、  
砂糖、蜂蜜、塩



## 0ズン (レーズン)

レーズン / 2斤 / 980円(税別)

きめ細かくほんのり甘い生地に甘酸っぱくジューシーなサンマスカットレーズンをふんだんに練りこみました。最高のベアリングで揺るぎない美味しさです。

- 主な原材料：  
小麦粉、サンマスカットレーズン、  
乳製品、砂糖、蜂蜜、塩



## こだわりの食材

## 小麦粉

柔らかさと口どけのよさを実現するために、製粉方法にこだわったきめ細かな小麦粉

## 蜂蜜

柔らかな優しい甘さが特徴の愛知県産の蜂蜜

## 国産バター

口どけが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

## フレッシュクリーム

厳選されたフレッシュな生乳から作られた添加物不使用の生クリーム

## 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「TOTS ZEN 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」や「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：食パン専門店 たし算とひき算 (タシザンヒキザン)

住所：愛知県一宮市野口2丁目12-4

定休日：不定休

営業時間：10:00 ~ 18:00

交通：JR東海道本線尾張一宮駅・

名鉄名古屋線名鉄一宮駅より徒歩10分

公式サイト：https://tashizan-hikizan.com

プレオープン：2020年1月31日(金)

13:00 ~ 売切れ次第終了

グランドオープン：2020年2月1日(土)

ノベルティー：2月1日(土)・2月2日(日)両日

酒創彩菜だいたい特製ボン酢先着100名様にプレゼント

【運営】たし算とひき算 担当：松本誠司 住所：愛知県一宮市本町2-3-9

TEL：090-6615-7003 MAIL：m.714.daidai.070707@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/

