



スーパーよしだによる

高級食パン専門店 「すごいパン屋」

**3/14 鹿児島県出水市「トゥモロウ」内にグランドオープン！
「自家製カツサンド」「チキン南蛮サンド」も販売**

1977年に創業し、食品小売業として6店舗の食品スーパーを運営する株式会社スーパーよしだ（本社：鹿児島県出水市、代表取締役：川崎 繁雄）は、焼き立てパンを提供するお店が少ない地元 出水市の方々に向けて、焼き立ての美味しいパンを食べてもらいたいという想いから、この度、出水市の自社店舗「トゥモロウ高尾野店」内に、2020年3月14日（土）に高級食パン専門店「すごいパン屋」をグランドオープンいたします。

プロデュースは日本全国で実績の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）の岸本氏に依頼。出水市の街や人を幸せに導くお店でありたいというコンセプトを胸に、店舗のロゴは楽しげにすごいことをやってのけるパン屋を人文字風のイラストで表現し、出水市の市の鳥である「鶴」と市の花である「ツツジ」をあしらいました。

また店名は、単刀直入にすごいパン屋が出水にやってきたというシンプルながらも自信あふれる力強いさを表現いたしました。商品は、プレーンとレーズンの2種の食パンの他、鹿児島産の新鮮な肉を使用し、店内で調理した「自家製カツサンド」「チキン南蛮サンド」も販売いたします。スーパーの中という日常の買い物のついで買いを訴求できる立地で、ファミリー層をメインターゲットとし、1日250-300本の販売を目標に今後の出店も視野に入れながら地域密着型の店舗を目指します。





やわらし香

プレーン / 800円

粉にこだわり、生クリーム・国産バターを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良い食感で、焼き立てを手でちぎって食べるのがおすすめ。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、はちみつ、塩、他

ベーカリープロデューサー 岸本拓也氏

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」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。



すばらし果

レーズン / 980円

ミルクィなコクと甘み、口溶けのよい生地、ジュシーなサンマスカットレーズンをふんだんに詰め込みました。フルーティーな酸味と、噛んだ瞬間にひろ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。

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、乳製品、砂糖、はちみつ、塩、他



※サイズはいずれも2斤（縦12cm×横12cm×長さ24cm）※価格は全て税別

こだわりの食材

小麦粉

製粉の製法にこだわり耳までやわらかな食感とキメこまかな生地を生み出す、選び抜かれた小麦粉

国産バター

食パンに上品な香りと芳醇な味わいを与える国産バター

生クリーム

厳選された新鮮でコクの深い生乳から作られた 添加物不使用の生クリーム

北海道はちみつ

優しい甘みと深みのある甘みをどちらともプラスしてくれる北海道産のはちみつ

雪塩

真っ白なパウダー状でまろやかな甘みが特徴の、宮古島の地下海水を凝縮しミネラル含有が世界一の雪塩

店舗情報

店舗名：高級食パン専門店 すごいパン屋
住所：鹿児島県出水市高尾野町大久保597 トゥモロウ高尾野店内
電話：0996-82-3338 定休日：不定休
営業時間：9:30～21:00 店舗面積：47.9㎡
交通：高尾野駅から徒歩13分 駐車場：74台
公式サイト：<http://www.sugoi-panya.com>
グランドオープン：2020年3月14日（土）
ノベルティー：3月14日・15日各日先着50名様にオリジナルパンナイフをプレゼント



【運営会社】株式会社スーパーよしだ 担当：川崎 住所：鹿児島県出水市高尾野町大久保597 TEL：0996-67-3251

MAIL：tomorrow1@po.minc.ne.jp URL：<http://www.super-yoshida.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/>