

創業70年の和洋菓子の老舗「くまもと菓房」による
高級食パン専門店

「運命の一枚」



熊本県産の唐芋・ジャージー牛乳・みかん蜂蜜使用
2/22熊本にグランドオープン・2/21内覧会開催

1950 年創業の和洋菓子の製造販売の老舗である株式会社熊本菓房（本社：熊本県熊本市、代表取締役：布井 吉治）は、創業70年を迎えるにあたり、創業当初に製造販売していたパンを新たな形で再びお客様にお届けしたいという想いを抱いていた中、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）の岸本氏と運命的な出会いがあり、この度2020年2月22日に高級食パン専門店「運命の一枚」を熊本市にグランドオープンいたします。前日21日には内覧会を開催いたしますので、是非ご参加ください。

口にした人が優しい気持ちになり人生に幸せを添えられる美味しい食パン専門店がコンセプト。店名は、食パンとの運命的な出会いを表現し、1枚に凝縮された美味しさをストレートに表現いたしました。商品は、熊本県産の希少な牛からとるジャージー牛乳や熊本県産みかん蜂蜜を使用し、70年もの菓子製造で得たノウハウを活かして「きめ細やかなくちどけの良い食感の食パン」を開発いたしました。閑静な住宅街でファミリー層をメインターゲットに1日200本の販売を目標とし、今後の展開も視野に入れながら地域のみなさまがリピートしたくなるような店舗づくりを目指します。

【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年2月21日（金）13:00～14:00（受付12:45）

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
（プロデューサー 岸本氏が
お待ち申し上げております）

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/38pZL9t>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



運命の一枚

巡りあえたね♥

プレーン / 800円(税別)

材料にこだわり、白くきめ細かでミルキーな口どけのよい生地。阿蘇小国ジャージー牛乳や熊本県産みかん蜂蜜など熊本の材料と”巡り合った”ことによりこの自慢の食パンが完成しました。一度食べたら忘れない味わいは何度も”巡り合いたくなる”美味しさで、焼き立てを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、乳製品、
砂糖、はちみつ、
塩



奇跡の星

唐芋 / 920円(税別)

ミルキーで口どけの良い生地に熊本の大地で育まれた唐芋を練りこみました。隠し味にシナモンを使用し、ふんわりと感じるシナモンの芳醇な香りと唐芋を使用した特製クリームはミルキーな味わいでそのまま食べてもトーストしても美味しくお召し上がりいただけます。ここにしかない”奇跡”の味わいをご堪能ください。

主な原材料：
小麦粉、唐芋、
乳製品、砂糖、
はちみつ、塩

※プレーンは2斤サイズ(12cm×12cm×24cm)
唐芋は1.5斤サイズ(12cm×12cm×18cm)

こだわりの食材

小麦粉

製粉の製法にこだわり、耳までやわらかなふわふわ食感とキメこまかな生地を実現させて小麦粉

国産バター

食パンにコクと風味をプラスしてくれる国産バター

阿蘇小国
ジャージー牛乳

熊本最北端の希少種ジャージー牛の濃厚で味わい深い牛乳を使用

熊本県産
みかん蜂蜜

優しい甘いと深みのある甘みをどちらともプラスしてくれる蜂蜜

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 運命の一枚

住 所：熊本県熊本市北区武蔵ヶ丘1丁目2-38

電 話：096-288-5650 定休日：不定休

営業時間：10:00 ~ 18:00 店舗面積：39.69 m²

交通：武蔵塚駅より徒歩約7分

公式サイト：http://www.unmeinoitamai.com

プレオープン：2020年2月21日(金) ※売り切れ次第終了

グランドオープン：2020年2月22日(土)

ノベルティー：2月22日・23日両日先着100名パンナイフをプレゼント

【運営会社】株式会社熊本菓房 担当：布井 住所：熊本県熊本市東区戸島町920-3

TEL：096-380-3535 MAIL：infokabou@kabou.com URL：http://www.kabou.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/

