



調剤薬局による高級食パン専門店

「街がざわついた」

セミドライいちごを練りこんだ食パンも開発
3/14千葉県佐倉市にグランドオープン

OPEN!

2004年に創業し調剤薬局を経営する有限会社アクア・ファーマ・コーポレーション（所在地:東京都練馬区、代表取締役:原大）は、“地域の人々の健康に寄り添う、薬膳のようなパンを届けたい!”という夢を思い描き、この度、子会社であるネオマックス株式会社（所在地:東京都豊島区、代表取締役:原大）の管理のもと、2020年3月14日(土)に高級食パン専門店「街がざわついた」を千葉県佐倉市に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。店名は彗星のごとく現れた食パン界の王子様に街がざわつく様子を、またロゴには子供から大人まで美味しく食べられる食パンの専門店にみんなが集まり幸せへと導かれ街が活気付く様子を表現しました。商品は、プレーンの他、いちご本来の甘みをぎゅっと濃縮したセミドライいちごを練りこんだ食パンを開発。特別かつ贅沢な他にはない仕上がりです。駅近で近隣に大型ス

ーパーもあり賑わう立地で1日250-300本の販売を目標にファミリー層をメインターゲットとし、今後の出店も視野に入れながら小さな店舗から大きな話題を発信できるような店舗作りを目指します。



街がざわついた

くちどけ王子

プレーン/800円
サイズ:2斤(12cm×12cm×24cm)

独自製法で製粉された小麦粉、国産バター、ジャージー牛乳など素材にこだわり、耳が薄くしっとりとかちどけの良い食感を実現。噛むほどに増す甘みは格別！何度も食べたくなる、今までにない食パンがここに登場！

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、はちみつ、塩、他



いちご星

レーズン/980円
サイズ:1.5斤(12cm×12cm×18cm)

甘みのある生地に、甘酸っぱいセミドライいちごをふんだんに練りこみました。バターの芳醇かつ、ミルクィなコクとフルーティーな酸味とのバランスがベストマッチ！

主な原材料：小麦粉、セミドライいちご、乳製品、砂糖、はちみつ、塩、他

その他

はちみつ(北海道産/グアテマラ産コーヒー)各800円
チョコスブレッド 800円
オリジナルパンナイフ 750円

こだわりの食材

国産バター

食パンに上品な香りと芳醇な味わいを与えてくれる国産バター

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、選り抜かれた小麦粉

生クリーム

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

ジャージー牛乳

国内での飼育は乳牛全体の1%未満という非常に希少価値の高いジャージー牛から生まれた濃厚な甘みとコクが特徴の牛乳

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。



※価格は全て税別



店舗情報

店舗名：高級食パン専門店 街がざわついた
住所：千葉県佐倉市王子台1丁目20-11
電話：043-235-8772 定休日：月曜日
営業時間：10:00～19:00 店舗面積：49.00㎡
交通：京成電鉄本線 京成臼井駅から徒歩約2分
公式サイト：<http://www.machiga-zawatsuita.com>
プレオープン：2020年3月13日(金) 13:00～ ※売り切れ次第終了
グランドオープン：2020年3月14日(土)
ノベルティ：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】

ネオマックス株式会社 担当：松田 住所：東京都豊島区池袋2-5-10 OZ Bldg 3F
TEL：03-6912-9370 MAIL：e.matsuda@aquapharma.co.jp 親会社 URL：<http://aquapharma.co.jp/summary/>
【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/>

