

創始創業350余年の

“特産品文化創造企業”を目指す「清川屋」による

高級食パン専門店

「許してちょんまげ」OPEN

山形産ラフランス果汁やさくらんぼを使用し3種を開発

食パンを提供するカフェと
オール山形を体現！山形の魅力を発信する
新型店舗「0035 BY KIYOKAWAYA」
同時OPEN

3/29

山形駅すぐの
山形県総合文化芸術館内に
グランドオープン

3/27

内覧会開催

1666年に創業し、山形県内に9店、宮城県内に1店の店舗を構え、自社工場や通信販売も運営する株式会社清川屋（所在地：山形県鶴岡市、代表取締役：伊藤 秀樹）は、当社が目指す『特産品文化創造企業』の一環として、山形ならではのパンで地元の方々が日々楽しめる店を創造し、山形県山形市に2020年3月29日に高級食パン専門店「許してちょんまげ」をグランドオープンいたします。27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。

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）の岸本拓也氏に依頼。“歳を重ねた分だけ人よりも数多くの美味しいものに出会ってきたのにまだ巡り会える幸せ”をコンセプトとし、あまりに美味しくてごめんなさいという食パンの価値が店舗名の由来です。ロゴには、世界中を旅したニューヨークマンハッタンのおばあさまを表現。“歳を重ねた分だけ美味しいものを食べて旅をしてきたけれど、こんなに美味しい食パンに出会えるなんて”という感動をコンセプトに、特産品の企画製造から販売まで一貫して行ういわば山形の特産品店のランドマーク的な存在であり、地域の文化と歴史を大切に作る『特産品文化創造企業』である当社だからこそ実現できる、地域の文化をとらえた上で開発された食パンは、隠し

味に山形産ラフランスの果汁や山形産のさくらんぼを練りこんだものなど3種類。人通りの多い山形駅から徒歩1分の山形県総合文化芸術館1階という好立地で、ファミリー層をメインターゲットとし、1日150-200本の販売を目標といたします。

なお当店舗は、県内35市町村の名品を取り揃えオール山形を体現した物販コーナーと、世界各国の選べるトースターと王室や皇室御用達のマグカップを揃えたカフェを併せた新型店舗「0035 BY KIYOKAWAYA」内にオープンいたします。また2020年10月には、山形県内52酒造16ワイナリーと山形ものづくりクラフトを融合したデザイナーズストアや、別棟には同じく庄内イタリアンの奥田政行シェフによる「アル・ケッチャーノ」の新店舗も同時オープン予定です。

【予約制】
内覧会のご案内

日時：2020年3月27日（金）13:00-14:00（受付12:45）

場所：「0035 BY KIYOKAWAYA」カフェ席

対象：プレス/関係者様

内容：代表、プロデューサーによるご挨拶・ゲスト「奥田政行シェフ」
スピーチ・店舗紹介・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/2TZc4Vj>※当日はお名刺を1枚お持ちください。
※食パン専門店以外も内覧いただけます。

※価格は全て税別



角食プレーン 800円

プレーン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

耳まで柔らかくしっとりとした食感、いつまでも食べていたくなってしまふ美味しさ。厳選された小麦粉、希少なジャージー牛の生クリームや牛乳など、とことん素材にこだわりました。さらに、隠し味に山形県産ラフランス果汁や蜂蜜などの異なる甘みを重ね合わせることで奥行きのあるコクと甘みが口の中に広がります。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、はちみつ、塩、他

さくらんぼ 980円

山形産さくらんぼ / 1斤(10.3×8.5×19.3cm)

濃厚なコクと甘みが感じられるしっとりとした生地、こだわりの製法で本来の美味しさをぎゅっと閉じ込め、甘酸っぱい山形産セミドライさくらんぼを贅沢に練り込みました。バター豊かな香りさくらんぼの甘みと酸味とのバランスが絶妙な少し大人のデザート食パンです。

主な原材料：小麦粉、さくらんぼ、乳製品、砂糖、はちみつ、塩、他



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り抜かれた小麦粉

ジャージー牛乳

国内での飼育は乳牛全体の1%未満という希少価値の高いジャージー牛が生まれた、濃厚な甘みとコクが特徴の牛乳

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

ジャージー牛の新鮮な生乳から作られた添加物不使用の生クリーム



角食レーズン 980円

レーズン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

口どけが良く少しもちりと甘みのある食パンにオーストラリアの大地で育った大粒の甘酸っぱいサンマスカットレーズンを練りこみました。程よい甘さと酸味のあるレーズン食パンは一度食べたやみつきになってしまうほどの美味しさです。

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、乳製品、砂糖、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 許してちょんまげ

住 所：山形県山形市双葉町1-2-38 やまぎん県民ホール
山形県総合文化芸術館IF 0035 BY KIYOKAWAYA内

電 話：023-676-8111 定 休 日：火曜日(祝日の場合は翌平日)・元旦

営 業 時 間：10:00～18:00 店 舗 面 積：21㎡

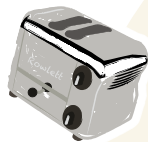
交 通：JR山形駅から改札を出て西口方面に東西連絡通路を通り徒歩1分

公式サイト：<http://www.yurushite-chonmage.com>

グランドオープン：2020年3月29日(日)

ノベルティー：3月29日先着100名様にパンナイフをプレゼント



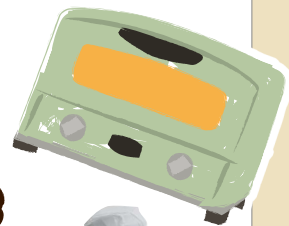


YAMAGATA

0035

BY KIYOKAWAYA

EST. 1666



高級食パン専門店「許してちょんまげ」の他、その食パンをや山形の美味しい素材をはさみこんだサンドイッチやスムージーなどを提供し、世界各国の選べるトースターと王室や皇室御用達のマグカップ(数量限定)を揃えたカフェと35市町村の名品を取り揃えオール山形を体現した新型店舗「0035 BY KIYOKAWAYA」が登場いたします。

◎ 主なカフェメニュー

- 山形の旬のフルーツを使ったフレッシュな生スムージー 550円～
- サンドイッチ
米沢牛と月山芳醇豚のバーガー 980円
山形県産卵の卵サンドとミックスサンド 350円
蔵王ジャパンXのカツサンド 680円
山形フルーツサンド 590円～
- 許してちょんまげプレート 500円
世界各国の7種のトースターから選んでトースト可。
山形県産フルーツジャムと山形県産アカシアはちみつをフレーバーを添えます。

山形県産卵の卵サンドとミックスサンド

※価格は全て税別



許してちょんまげプレート

◎ 主な物販メニュー

- ほわいとぱりろーる 1,530円 ほわいとぱりろーる(さくらんぼ) 1,730円
長さ約14cm(保冷袋付き)
もちっとしっとり、シュワっとミルクィ。発売以来、不動の人気No.1スイーツ。一度食べたら忘れられない極上のロールケーキです。ミルクィ感たっぷり山形県産厳選牛乳が特徴。さくらんぼなど季節ごとに限定バリエーションも登場。
- 紅茶の香りが広がるスティックパイ 5本入り 580円
アル・ケッチャーノの奥田シェフが提案した無農薬栽培の発酵茶「あるけつ茶」(世界緑茶コンテスト最高金賞受賞)を生地に練りこみました。

0035 BY KIYOKAWAYA (ゼロゼロサンゴーキヨカワヤ)

住 所：山形県山形市双葉町1-2-38 やまぎん県民ホール
山形県総合文化芸術館1F
電 話：023-676-8111 定 休 日：火曜日(祝日の場合は翌平日)・元旦
営業時間：10:00～18:00(カフェラストオーダー 17:30)
店舗面積：111㎡(カフェ21㎡・物販69㎡・食パン21㎡)
交 通：JR山形駅から改札を出て西口方面に東西連絡通路を通り徒歩1分
駐 車 場：有(367台) 客 席 数：カフェ 38席(カウンター6席・テーブル32席)
物 販：約300アイテム・食パン：800円～1300円
価 格 帯：フード250円～980円・ドリンク380円～790円
物販330円～12400円・食パン：800円～1300円
店舗設計：水谷社市デザイン事務所 グランドオープン：2020年3月29日(日)

● 店名の由来……山形県は35市町村あり、オール山形、山形の魅力をつめこんだ山形35市町村みんなな人も物も集う場所であるように。前についた00は桁の最大値で、これからの未来や可能性を込めています。

株式会社清川屋 代表取締役 伊藤 秀樹



鶴岡の地で1666年に創業。茶屋、旅籠屋から、雑貨店、土産物店へと形を変え、『特産品文化創造企業』として現在に至ります。【地域性・本物志向・おいしさ】にこだわり、山形を代表する特産品や、山形・東北の季節の逸品・清川屋オリジナルスイーツなどを取り扱います。海沿いの鶴岡市に本社を構え、山形県内に9店、宮城県内に1店の直営店の他、ECサイト2店を展開中。



アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田 政行氏(2020年10月新店OPEN!)
1969年、山形県鶴岡市生まれ。上京し料理を学んで帰郷。2000年「アル・ケッチャーノ」を独立開業。山形だけではなく東京 銀座でも店舗展開をし、スイスタボス会議「Japan Night2012」料理責任監を務める。



水谷社市デザイン事務所 水谷 社市氏(店舗設計)

1955年、福井県生まれ。1979年、Plastic Studio & Associates入社。1987年、水谷社市デザイン事務所設立。エルメスジャパンの日本オフィスデザイン、高田賢三氏のパリ自邸の他、複合商業ビルの建築設計等を手がける。

【運営会社】株式会社清川屋 住所：山形県鶴岡市宝田1-4-25 広報担当：朝比奈・石原 TEL：0235-23-2111 URL：http://www.kiyokawaya.co.jp/

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴木恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com http://suzu-pr.com/