

真打ち登場



高級食パン専門店

千駄木・大山に続き、
亀有に3号店！

「真打ち登場」

4/18(土)
グランドオープン

食パン販売に特化した株式会社楓（本社：東京都台東区、代表：伊藤豊尚）は、2019年11月の千駄木店、2020年2月の大山東口店に続き、4月18日に亀有駅より徒歩2分の商業施設「亀有リリオオ式番館」内に、3号店となる高級食パン専門店「真打ち登場」をグランドオープンいたします。周辺に居住するファミリー層をメインターゲットとし、駅近の好立地を活かし、1日200～300本の販売を目標に展開いたします。この度の新型コロナウイルス感染拡大の影響を鑑み、開店につきましては多方より様々なご意見を賜り真摯に受け止めております。お客様が安心してご購入いただけるよう心掛けてまいります。

既存店同様、全国各地で数多くのベーカリーのプロデュースを手掛けてい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）にプロデュースを依頼。商品はプレーンとレーズンの2種に絞り、南米の大地で育まれた「ローズソルト®」により甘みを引き立てるなど、厳選素材と独自製法でしっとり溶けるような口どけを実現いたしました。シンプルながら忘れられないその味はまさに食卓の『真打ち（芯打ち）』というべき主役級であることから、店名を「真打ち登場」と表現しております。今後も都内複数箇所への展開を視野に入れながら、亀有で地域に愛される美味しい食パンを通して地域に貢献してまいります。

しょうま 翔舞

800円(税抜) プレーン/2斤

白くきめ細やかな生地を実現する為に、厳選された小麦粉、国産バターと生クリーム、ローズソルト®など材料1つ1つにこだわった、ここにしかない食パン。耳が薄く柔らかい食感の食パンは、食べた瞬間舞い上がってしまうほどの美味しさ。口の中でほんのり甘みが広がり、しっとりとしたケーキのような贅沢な食パンがここに堂々と登場！是非、トーストせずそのままお召し上がりください。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

真打ち登場



かれん 華蓮

1080円(税抜) レーズン/2斤

甘酸っぱいサンマスカットレーズンと程よい甘みのある食パンは最高のペアリング。名前の通り、華やかに散りばめられたサンマスカットレーズンが割った瞬間キラキラと輝きます。お土産にもぴったりなデザート食パンです。

主な原材料：小麦粉、乳製品、サンマスカットレーズン、砂糖、蜂蜜、塩 他

※サイズはいずれも2斤(12×12.5×25.5cm)



こだわりの食材

小麦粉

きめ細かなしっとりとした食パンを目指して独自の製法で作られた小麦粉

生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

国産バター

芳醇な香りとミルクな味わいをプラスしてくれる国産バター

ローズソルト®

南米・ボリビア産の3億年の時が育んだ鉄分やカルシウムを含むピンク色の岩塩

ベーカリープロデューサー 岸本拓也氏

日本全国で様々な人気ベーカリーをプロデュース。特に東京・神奈川「考えた人すごいわ」、北海道「乃木坂な妻たち」等、行列の絶えない高級食パン専門店は大好評を博している。また、高級食パン専門店の仕掛け人としてテレビ東京系列「ガイアの夜明け - 膨らむ! "食パン" 戦国時代」(2019年5月OA) やNHK「世界はほしいモノにあふれてる あっと驚くパン屋さんを作る旅」(2020年2月OA) 等にも出演。



店舗情報

店舗名：高級食パン専門店 真打ち登場 (しんうちとうじょう) リリオII亀有店

住 所：東京都葛飾区亀有3-29-1リリオ式番館101

定休日：不定休 営業時間：10:00～19:00 店舗面積：66㎡ 交通：亀有駅より徒歩2分

公式サイト：<http://shinuchi-toujyou.com>

グランドオープン：2020年4月18日(土)

既存店：【千駄木店】東京都文京区千駄木2丁目21-6 OPEN：2019年11月

【大山東口店】東京都板橋区大山町2-2 エステート OPEN：2020年2月

【運営会社】株式会社 楓 住所：東京都台東区根岸1-2-17 住友不動産上野ビル7号館1階

担当：小林 TEL：080-4009-1819 MAIL：kobayashi@s-grace.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/>

