



考えた人すごいわ  
Il est fabuleux, ce créateur.

2020年4月24日

東京・横浜・仙台・広島で  
行列が絶えない大人気店  
5店舗目は東京 国分寺エリアへ

# 高級食パン専門店 「考えた人すごいわ」

小型店舗で500本の製造完売に挑戦！

5/7(木)  
西国分寺に  
グランドオープン！

**1997**年に仙台で創業し、コッペパン専門店「(食)盛岡製パン」、和食と甘味処「かなながら」など14店舗の飲食店を  
経営しているオーネスティグループ(本社：埼玉県所沢市、代表取締役：大舘 誠)は、2018年6月に高級食パン  
専門店「考えた人すごいわ」の1号店を東京都清瀬市にオープンして以来、横浜市、仙台市、広島市と势力的に出店し、4店舗と  
もに400-500本が毎日完売する行列の絶えない人気店となっております。またこの度、西国分寺駅から徒歩1分の好立地に、2020  
年5月7日(木)に5号店をオープンいたしますのでご案内いたします。

プロデュースは既存店同様、全国で次々と食パン専門店を大ヒットさせているジャパンベーカリーマーケティング(神奈川県横浜市)の岸本拓也氏に依頼。店名は、食パンを口に入れた瞬間、「考えた人すごいわ」と思わず口にしてしまうほどの納得の商品を開発できたことから命名

いたしました。試行錯誤を重ねて開発した本当に美味しく飽きのこない生食パンは、厳選素材・独自製法・オープンなどにこだわり尽くし、薄い耳でほどける口どけに仕上げた、そのままだが美味しい高級食パンです。開店時は魂仕込(プレーン)1種のみでスタートいたします。1号

店の清瀬店には国分寺エリアより多くのお客様が来店されていることから今回の出店にいたしました。西国分寺駅近隣や、中央線・武蔵野線沿線にお住いの方をメインターゲットとし、6.95坪の小型店舗ながら既存店同様に一日400-500本の完売を目標といたします。

## メニュー一覧

### 魂仕込 (こんじこみ)

¥800(税別) / プレーン  
サイズ：2斤(12×12.5×25.5cm)

ここでしか味わえないキメ細かな“口どけの良さ”を実現するための厳選小麦粉、豊かな風味を引き出すための国産バター、そして岩手産のだ塩をはじめ、材料1つ1つにこだわり、魂を込めた贅沢な食パン。その名も「魂仕込」。トーストせずそのままお召し上がりいただくと、ほんのりした甘味が口中に広がります。

主な素材：小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・生クリーム  
練乳・蜂蜜



### 宝石箱 (ほうせきばこ)

¥980(税別) / レーズン  
サイズ：2斤(12×12.5×25.5cm)

主な素材：小麦粉・国産バター・  
岩手産のだ塩・牛乳・サンマスカットレーズン



※開店よりしばらくは魂仕込(プレーン)のみ販売予定





考えた人すごいわ  
Il est fabuleux, ce créateur.



### 素材のこだわり

#### ☑ 小麦粉

ここでしか味わえないキメ細かな「口どけの良さ」を表現するために欠かせない、口の中で程よく溶けていくような食感を実現する「小麦粉」

#### ☑ 塩

海水を煮て炊いて結晶化させる伝統的な直煮製法（じきにせいほう）で作られる岩手特産の自然海水塩のミネラルがたっぷりな「のだ塩」

#### ☑ バター ※マーガリン・ショートニング不使用

食べた後、口の中に広がるバターならではのコクをプラスしてくれる「国産バター」

#### ☑ 牛乳

保持式殺菌（85℃ 25分間）を行うことで、生乳を鍋で沸かした様な風味が特徴の、岩手県田野畑村の自然の中で育つホルスタインから搾乳する良質な「たのはた牛乳」

#### ☑ レーズン ※宝石箱のみ

「プチッ」と弾けるような食感と芳醇でさわやかな味わいが特徴の、オーストラリアの大自然の中で育った「サンマスカットレーズン」



#### ■ ユニフォーム・商品袋



### 既存店

#### 清瀬店

東京都清瀬市元町1-10-13 OPEN: 2018年6月

#### 菊名店

神奈川県横浜市港北区菊名6-1-7 OPEN: 2018年11月

#### 仙台店

宮城県仙台市青葉区本町一丁目6番23号 OPEN: 2019年8月

#### 広島店

広島市南区松原町3-1-120 OPEN: 2019年11月



#### 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タイ」(2020年2月OA) 等にも出演。

店舗名: 高級食パン専門店 考えた人すごいわ 西国分寺店

住所: 東京都国分寺市泉町3-35-1 西国分寺レガビル1階

電話: 042-316-8895

営業時間: 9:00-20:00 (売り切れ次第終了)

定休日: 年中無休 (年末年始を除く)

アクセス: JR武蔵野線・中央線

西国分寺駅より徒歩1分(南口出口よりすぐ)

店舗面積: 6.95坪

公式サイト: <https://sugoi-bread.com>

グランドオープン: 2020年5月7日(木) 9:00-20:00 (売り切れ次第終了)

ノベルティー: 5月7日-9日の間、先着各50名様に「のだ塩」プレゼント

※オープン時は魂仕込(プレーン)のみ販売予定



【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社かんながら 担当: 大舘(おおだち) 誠 埼玉県所沢市松葉町12-4 第15北斗ビル301

TEL: 04-2941-5797 MAIL: [odachi@honesty-group.jp](mailto:odachi@honesty-group.jp) URL: <https://honesty97.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](mailto:suzue@suzu-pr.com) URL: <http://suzu-pr.com>