

奄美の  
「ざらめ糖」と「真塩」



間違いない  
美味しさの秘訣は



中野・練馬に続く高級食パン専門店 3号店!

# 「うん間違いないっ!」

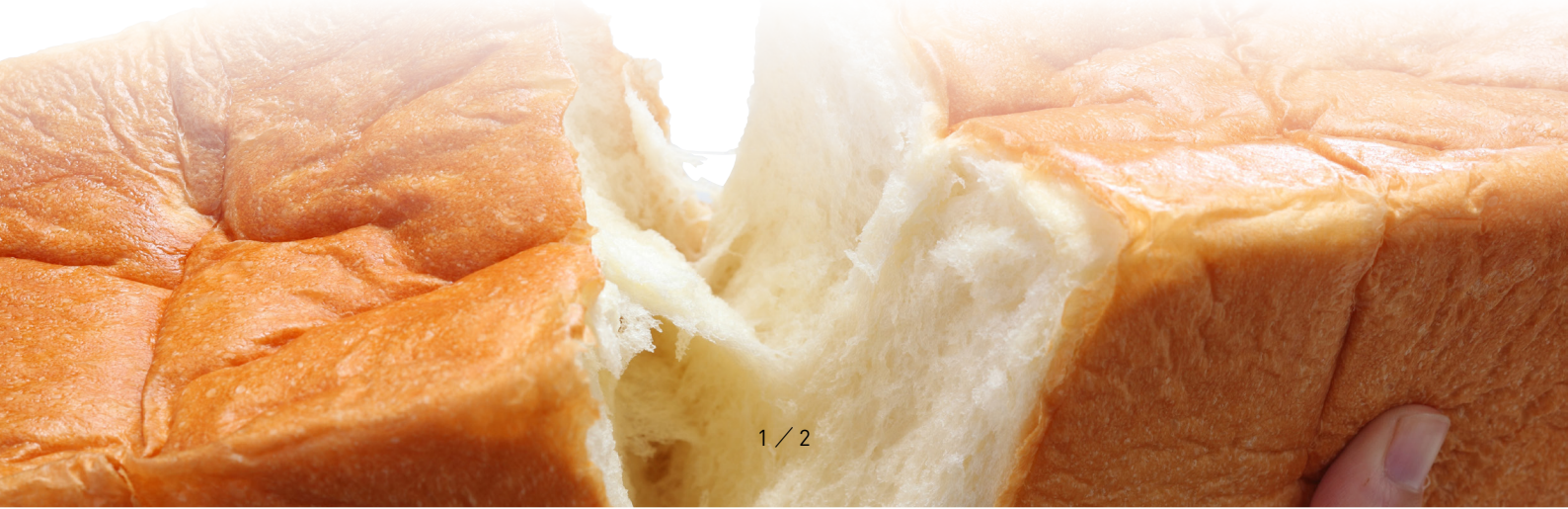
奄美の真塩(ましゅ)やざらめ糖など間違いない素材を使用

2010年に創業し、練馬区で福祉事業を行うアイラスグループ(所在地:東京都練馬区、代表取締役:加藤奈穂)は、2018年7月に東京・練馬に就労支援の生産活動として、コッペパン専門店「豪雪堂」をオープン。その後、同年12月より東京・中野坂上に、翌2019年8月より練馬に展開している高級食パン専門店「うん間違いないっ!」が好調であることからこの度、2020年4月29日(水)に東京・千歳烏山駅すぐの立地に3号店をオープンいたします。

4/29(水)  
千歳烏山に  
グランドオープン

近年の高級食パンブームが拡がりをみせる中、パン事業を拡大し美味しいパンをより多くの地域の方に食べていただきたいという思いから、コッペパンの次なる展開として、高級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株式会社(神奈川県横浜市)の岸本拓也氏にプロデュースを依頼。店舗名は、世界中の誰もが食べた瞬間つい「うん間違いないっ!」と口に出してしまう程くちどけが際

立つ食パンであることから命名いたしました。現地に足を運び厳選した奄美のざらめ糖や真塩(ましゅ)などこだわりの素材を使用して店内で焼き上げる食パンは、プレーンとレーズンの2斤サイズ2種。既存店同様、駅近の立地を活かし、ファミリー層をはじめ、千歳烏山駅を利用する幅広い層の方のリピート需要に繋がるような店舗づくりを目指します。



※サイズはいずれも2斤  
(12×12.5×25.5cm)



## Oh! 間違いない

800円(税別) プレーン

奄美大島に足を運び厳選した砂糖と塩！そして、小麦粉や生クリームなど1つ1つ“間違いない”こだわりの食材を使用。耳まで柔らかく、一度食べたら病みつきになる口どけの良さは誰もが“うん間違いないっ！”と言いたくなる美味しさです。

原材料：小麦粉、砂糖、乳製品、蜂蜜、塩 他

## 絶対 100パーセント

980円(税別) レーズン

深みのある甘さが広がる生地にオーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズンを贅沢に使用。程よい酸味と芳醇でフルーティーな味わいが口いっぱいに広がる“100パーセント間違いない”美味しさです。

原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、砂糖、乳製品、蜂蜜、塩 他

## おすすめの 食べ方

冷蔵庫から出したばかりの有塩バターをトーストした食パンにのせ、上から蜂蜜をかけます。

冷えたバターを口の中で溶かしながら味わうことで甘みとコクが重なり、芳醇な風味が口いっぱいに広がります。

## 間違いない食材

### 小麦粉

間違いない口どけの良さを  
実現するための製法にこだわった  
きめ細かな小麦粉

### 奄美諸島のざらめ糖

奄美諸島の太陽のもとで育ったサトウキビが原料。精製せず煮詰めて作られミネラルが豊富で、サトウキビ本来のコクと素材そのままの甘さが特徴

### 国産生クリームと国産バター

厳選された生乳から作られ、添加物を一切使用していないフレッシュな国産クリームと、国産バターを使用

### 奄美大島の真塩(ましゅ)

奄美大島・打田原(うったばる)集落で昔ながらの製法で黒潮の海水を自然濾過して煮詰めた天然の塩。ミネラル豊富で旨みとまろやかさが特徴

### 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 あっど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

正式店舗名：高級食パン専門店 うん間違いない!! 千歳烏山店

住所：東京都世田谷区南烏山5丁目12-11宮本ビル

電話：03-6909-1160

アクセス：千歳烏山駅から徒歩2分

定休日：不定休

営業時間：10:00～21:00 ※売り切れ次第終了

公式HP：<https://www.un-machigainai.com>

グランドオープン日：2020年4月29日(水)

既存店：【高級食パン専門店 うん間違いない!! 練馬店】

住所：東京都練馬区練馬1-18-3 ソサニビル1F オープン日：2019年8月9日

【高級食パン専門店 うん間違いない!! 中野坂上店】

住所：東京都中野区本町2-50-11 オープン日：2018年12月

【北のコッペパン専門店 豪雪堂】

住所：東京都練馬区練馬1丁目12-11 オープン日：2018年7月

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社ILASケア 担当：加藤 住所：東京都練馬区貫井1-13-13

TEL：03-5848-2068 MAIL：[ilas@i.softbank.jp](mailto:ilas@i.softbank.jp) <http://www.ilas-c.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) <http://suzu-pr.com/>

