



明治より続く老舗「広島駅弁当株式会社」による 高級食パン専門店

「美味しくて、懺悔。」

4/24 広島県安芸高田市 道の駅「三矢の里 あきたかた」内にOPEN!

1901年に創業し、弁当、惣菜、飲料等製造事業ならびに販売事業、給食事業などを行う広島駅弁当株式会社（所在地：広島県広島市、代表取締役：中島 和雄）は、「地域に根ざした食文化企業」として地域食材の発掘や地産地消の推進を行っている中で、あらたな食パン分野への挑戦を決意し、日本全国で実績のあるジャパンペ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。2020年4月24日に開業する広島県安芸高田市の道の駅「三矢の里（みつやのさと）あきたかた」内に高級食パン専門店「美味しくて、懺悔（ざんげ）」をグランドオープンいたします。

「本当は独り占めしたかったけどこの美味しさは隠しきれませんでした。こんな美味しい食パンがあることを今まで隠していてごめんなさい。」というコンセプトのもと、店舗名にはあまりに美味しくてごめんなさいという食パンの価値を表現いたしました。美味しいものは皆で共有して街や人を幸せに導くお店でありたいという想いで、素材にこだわり耳まで薄く柔らかい食パンを2種ご用意。100年余り地元広島で愛され続ける当社の強みを活かしてチェーン店の食パン専門店とは

差別化し、「美味しさ」はもちろん「安全」で「安心」できる食パンを地域の方々に届けます。多くの方が行き交う道の駅内で、立ち寄るファミリー層をメインターゲットとし、1日150-200本の販売を目標に、今後の出店も視野に入れながら展開してまいります。



懺悔の本心

プレーン 800円(税抜)

2斤(12×12.5×25.5cm)

独自製法で製粉された小麦粉、国産バター、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！国内での飼育は1%未満という希少性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生クリームと牛乳両方を使用し、奥深い甘みを実現しました。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、はちみつ、塩 他



懺悔の果宝

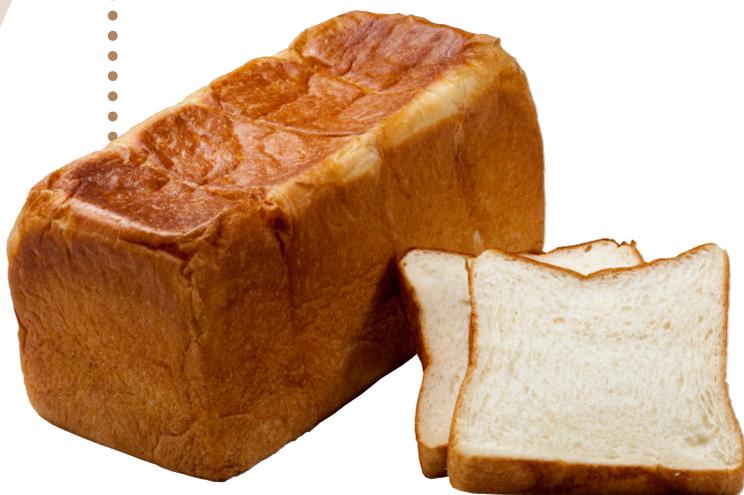
レーズン 980円(税抜)

2斤(12×12.5×25.5cm) ※数量限定

コクと甘みのある生地、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練りこみました。甘酸っぱくジューシーなサンマスカットレーズンが優しく口の中に広がります。

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



こだわりの食材

小麦粉

製粉方法にこだわり、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

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

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

はちみつ

優しい甘みと深みのある甘みをどちらともプラスしてくれるはちみつ

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 あつと驚くパン屋さんを作る旅タイ」(2020年2月OA) 等にも出演。



高級食パン専門店 美味しくて、懺悔(ざんげ)。

住所：広島県安芸高田市吉田町山手1059-1
道の駅「三矢の里 あきたかた」内
電話：0826-43-2720 定休日：火曜日
営業時間：10:00～15:00 店舗面積：57.27㎡
交通：バス停 可愛学校より徒歩3分
公式サイト：https://oishikute-zange.com
グランドオープン：2020年4月24日(金)



【運営会社】

広島駅弁当株式会社 担当：渡辺 住所：広島県広島市東区矢賀5丁目1-2 TEL：082-286-0181 URL：http://www.ekibento.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/

