



甘みとコクのプレーン&シャンパン香るレーズンの2種 異業種参入で自社施工による高級食パン専門店 「朝起きたら君がいた」

5/30(土) 大阪府豊中市にグランドオープン 5/28(木) 内覧会開催

2015年に創業し、デザイナーと職人技術の連携により店舗やオフィスのデザイン施工を事業内容とする株式会社MOU（本社：京都府京都市、代表取締役：今堀 良）は、自社で施工を行い、大阪府豊中市に高級食パン専門店「朝起きたら君がいた」を2020年5月30日にオープンいたします。28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。

兼ねてより地域に密着した事業に挑戦したいと考えていた中、多くの家庭で毎朝食べられているであろう食パンであれば地域の方々とより深く繋がることのできるのではないかと、異業種参入で食パン専門店の出店を決意いたしました。また、「食パンで街を元気に」という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）のコンセプトにも感銘を受け、今回の食パン専門店開業におけるプロデュースを岸本拓也氏依頼いたしました。『朝食の食パンを楽しみにして眠りについた私…朝が楽しみ過ぎて目覚めると驚き！美味しい食パンが私を待っていた！』というコンセプトストーリーのもと、

美味しい驚きと幸せを毎朝お届けしたい想いをイラストや店名に込め、車通りが多く春には桜が咲き誇る千里さくら通りで、地域のファミリー層をメインターゲットとし、1日200-250本を販売目標といたします。

【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年5月28日(木) 13:00-14:00（受付12:45）

対象：プレス・関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造ご見学・ご試食用お土産
（代表、プロデューサー 岸本氏が
お待ちしております。）

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<https://bit.ly/2WuyaQT>

千里中央駅からの送迎もごさいます。
ご希望の方は予約フォームに
ご記入ください。

※プレス関係者様は当日は
お名刺を1枚お持ちください。





目覚めの朝

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や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！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！

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、他

二度寝の幸せ

レーズン／980円(税抜) 2斤 (12×12.5×25.5cm)
※数量限定

シャンパンのさわやかな香りをまとったジューシーなレーズンをふんだんに詰め込みました。甘みのある食パンと程よく酸味の効いたレーズンが優しく口の中に広がります。食パンを割った瞬間、たくさんの甘酸っぱい果実に笑顔がこぼれます。

主な原材料：

小麦粉、レーズン、乳製品、砂糖、
シャンパン、蜂蜜、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

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

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

蜂蜜

優しい甘いと深みのある甘みをどちらともプラスしてくれる蜂蜜

ベーカリープロデューサー 岸本拓也氏

ベーカリープロデューサーとして、様々な人気ベーカリーを全国にプロデュース。東京・神奈川「考えた人すごいわ」、北海道「乃木坂な妻たち」、愛知県「ねえほっとけないよ」など、行列の絶えない高級食パン専門店を日本各地にプロデュースし、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7日OA) やNHK「世界はほしいモノにあふれてる」(2020年2月27日OA)、日本テレビ「明石家さんまの転職DE天職」(2020年4月26日OA) 等にも出演。



高級食パン専門店 朝起きたら君がいた

住 所：大阪府豊中市上新田4丁目7-10
電 話：06-6369-7009 定休日：不定休
営業時間：10:00～18:00 店舗面積：57㎡
駐車場：無
交 通：北大阪急行 千里中央駅 徒歩16分
公式サイト：https://okitarapan.com
プレオープン：2020年5月29日(金)
グランドオープン：2020年5月30日(土)
※いずれも売切れ次第終了

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社MOU 担当：堀田 住所：京都府京都市下京区恵美須之町550 3F
TEL：075-744-0105 MAIL：hotta-h@mou-inc.com URL：https://mou-inc.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/

