



みかん蜂蜜が
甘みの隠し味

高級食パン専門店

「恋が愛に変わるとき」

6/25(木) グランドオープン 6/24(水) 内覧会開催

1995年に創業し、長野県で3店舗の「こだわり和食と甘味処 暖家」など飲食店を運営する有限会社ビバウト（本社：愛知県一宮市、代表取締役：中東 康博）は、昨今の新型コロナウイルスによる社会情勢の変化の中で、路面店でテイクアウトでも楽しめて、長野市民に愛される新事業を検討し、高級食パン専門店「恋が愛に変わるとき」の開店に至りました。プロデュースは、全国各地で実績のあるベーカリープロデューサー 岸本拓也氏（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）に依頼。2020年6月25日（木）に長野市にオープンいたします。24日（水）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

「初めて食べたあの日から毎日食パンの事で頭が一杯な私。いつも朝寝坊の私が今では朝が待ち遠しくて仕方がないです。この言葉にできない気持ちは何？ひょっとしてこれが「恋が愛に変わるとき？」というコンセプトストーリーのもと、毎日口にしないと耐えられないくらいの愛情を持ってしまう気持ちをロゴや店舗名に表現いたしました。2種類の食パンには、

軽井沢で『はちひげおじさん』として有名な株式会社荻原養蜂園のみかん蜂蜜を隠し味に使用し、コク深い甘さが特徴です。長野駅から徒歩圏内の人通りの多い大通りで幅広い顧客層に向けて、1日250～300本の販売目標とし展開いたします。

【予約制】 内覧会のご案内

日時：2020年6月24日（水）11:00-12:00（受付10:45）

対象：プレス・関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造見学・試食・お土産（代表、プロデューサーがお待ち申し上げます。）

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<https://bit.ly/2A70wIP>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



Quand l'amour se transforme en Amour



無償の愛

プレーン 800円(税抜)
2斤(12×12.5×25.5cm)

フランス産発酵バターや国産生クリーム、厳選された小麦粉などこだわり素材を使用しました。柔らかくしっとりした食パンは、“無償の愛”を注いでしまうほどのくちどけのよさを実現。発酵バターの芳醇な香りとくちどけのよさにあなたも虜になること間違いなし！

主な原材料：
小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

愛の結晶

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

香しいシャンパンを果実一粒一粒にまとったシャンパンレーズンを生地に詰め込みました。甘くコクのある生地と程よく酸味の効いたレーズンの優しい味わいが幸せを届けます。食パンとレーズンが奏でる“愛の結晶”が今ここに誕生します。

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 ※アルコールを微量含みます。



食パンのお供 各800円(税別)

ピーナッツバター／ダブルベリージャム／オリーブオイル&チーズ

こだわりの食材

小麦粉

製粉の製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

発酵バター

コクと香りが高いことが特徴で芳醇な味わいを与えてくれるフランス産発酵バター

生クリーム

フレッシュな生乳から作られたコクのある添加物不使用な生クリーム

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長野県産みかん蜂蜜

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。



店舗情報

店舗名：高級食パン専門店 恋が愛に変わるとき
住所：長野県長野市大字鶴賀上千歳町1192 丸山ビル
電話：026-217-5140 **定休日：**年中無休
営業時間：10:00～20:00 **店舗面積：**47㎡ **駐車場：**無
交通：長野電鉄 市役所前駅より徒歩4分・JR長野駅より徒歩9分
公式サイト：<https://koi-ai-bakery.com>
グランドオープン：2020年6月25日(水)
ノベルティ：オリジナルパンナイフを6月25日・26日 両日先着50名様にプレゼント

【運営会社】 有限会社ビバウト 担当：谷口 住所：愛知県一宮市水落町13番地4

TEL：0586-71-4640 MAIL：vivaout@yahoo.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：鈴江恵子

TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com <http://suzu-pr.com/>

