

かじっちゃいました。
美味しかったです。



真打ち登場

アートで差別化する
高級食パン専門店

6/30(火)
武蔵小金井に
オープン!
6/25(木)
内覧会開催

ベーカリープロデューサー

写真家

岸本拓也氏 × 名越啓介氏

高級食パン専門店 真打ち登場

毎日各店400本を完売する千駄木・大山・亀有に続き、都内4号店

パン切りボードとして使用できる桐箱もご用意し、ワンランク上のギフト需要にも対応
コロナ対策でマスク1万枚を寄付し感謝状多数

「高級食パン×アート」をテーマに掲げる高級食パン専門店「真打ち登場」は待望の4店舗目の出店で、テレビ番組「クレイジージャーニー」に出演した経歴を持つ写真家、名越啓介氏とのコラボを実現。食パン販売に特化した株式会社 楓（本社：東京都台東区、代表取締役社長：伊藤豊尚）は、2019年11月の文京区千駄木を皮切りに、大山、葛飾と都内に新店を続けており、このたび開業する大型商業施設「SOCOLA武蔵小金井クロス」の完成を受け、1階フロアに4号店となる高級食パン専門店「真打ち登場」2020年6月30日にグランドオープンいたします。25日にはゲストを迎え関係者に向けた内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。また当社では、コロナ禍でのマスク不足時に、各区役所、医療施設、保育園などに対し、マスク約1万枚を寄付し、多数表彰いただきましたのであわせてご案内いたします。

既存店同様、全国各地で数多くのベーカリーのプロデュースを手掛け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）にプロデュースを依頼。シンプルながら忘れられないその味はまさに食卓の『真打ち（芯打ち）』というべき主役級であることから、店名やロゴに表現いたしました。食パンは、純国産バターと新鮮な生クリームを絶妙な配合比で合わせ、緻密に計算されたコンベクションで一気に焼き上げます。重力にすら抗うことができないほど繊細な生地は耳まで生食感で、「ローズソルト®」により甘みを引き立て、噛む度に溶け出す濃厚な味わいと調和のとれた優しい甘さが口いっぱい広がります。オープン時はプレーンとレーズンの2種を、秋頃にはカカオも期間限定で販売を予定しております。武蔵小金井の30代～50代女性をメインターゲットとし、ゆったりとした店内には写真家 名越啓介氏の作品を展示し、来店されたお客様にアートも楽しんでいただける空間で、美味しい食パンを通して地域に貢献してまいります。今後も、7月中旬に赤羽、その後も神楽坂、学芸大学への出店を予定しており、都内での展開を加速してまいります。

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「明石家さんの転職DE天職」（2020年4月26日OA）等にも出演。 <https://japanbakery.jp>

写真家 名越啓介氏



1977年奈良県生まれ。大阪芸術大学卒。19才で単身渡米し、スクワッターと共同生活をしながら撮影。その後アジア各国を巡り、2006年に写真集『EXCUSE ME』を発表。雑誌やカタログ等で活躍する一方で、その後も写真集『SMOKEY MOUNTAIN』、『CHICANO』、『BLUE FIRE』、はじめて国内を題材にした『Familia 保見団地』では『写真の会』賞受賞。2019年8月『バガボンド インド・クンブメーラ 聖者の疾走』をリリース。2015年にはテレビ「クレイジージャーニー」（TBS系列）に出演。世界の危険な場所で写真を撮る姿に、司会の松本志志から「今までで一番のクレイジー」と評される。

<http://www.um-tokyo.com/artists/artistname/nagoshi/>



かれん
華蓮 /レーズン
1,080円(税別)
2斤 (12×12.5×25.5cm)

しょうま
翔舞 /プレーン
800円(税別)
2斤 (12×12.5×25.5cm)

甘酸っぱいサンマスカットレーズンと程よい甘みのある食パンは最高のベアリング。名前の通り、華やかに散りばめられたサンマスカットレーズンが割った瞬間キラキラと輝きます。お土産にもぴったりのデザート食パンです。

主な原材料:小麦粉、乳製品、サンマスカットレーズン、砂糖、蜂蜜、塩 他

白くきめ細やかな生地を実現する為に、厳選された小麦粉、国産バターと生クリーム、ローズソルト®など材料1つ1つにこだわった、ここにしかない食パン。耳が薄く柔らかい食感の食パンは、食べた瞬間舞い上がってしまうほどの美味しさ。口の中でほんのり甘みが広がり、しっとりとしたケーキのような贅沢な食パンがここに堂々と登場!是非、トーストせずそのままお召し上がりください。

主な原材料:小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

食パンのお供 あんバター 125g 399円(税別)~
食パンにあう久世福商店のあんバターやジャムなどを取り扱います

こだわりの食材

小麦粉

きめ細かなしっとりとした食パンを目指して独自の製法で作られた小麦粉

生クリーム

添加物を一切使用してないフレッシュなクリーム

国産バター

芳醇な香りとミルクィな味をプラスしてくれる国産バター

ローズソルト®

南米・ボリビア産の3億年の時が育んだ鉄分やカルシウムを含むピンク色の岩塩

ギフト用BOX



桐箱 2,900円(税別)

収納時は、パンの下にスノコ状のトレイを収納し、使用時は蓋を裏返してトレイを入れてパン切り用のボードとしても使用できる仕様です。ワンランク上の贈り物に対応いたします。

【予約制】内覧会のご案内

日時: 2020年6月25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・試食・お土産(代表、プロデューサー 岸本拓也氏、写真家 名越啓介氏がお待ち申し上げております。)

予約: 以下のフォームよりお申し込みください。

<https://bit.ly/3cWiRph>

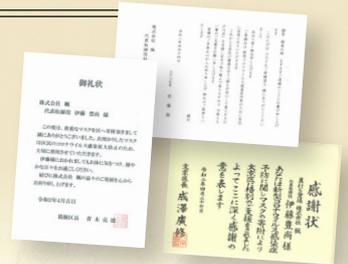
※当日はお名刺を1枚お持ちください。

※製造見学はございません。



寄付

コロナ禍でのマスク不足時に、当社直営店でご来店のお客様にマスクをプレゼントした他、文京区・葛飾区・江戸川区の各区役所、医療施設、保育園などに対し、マスク1万枚を寄付し、感謝状を多数いただきました。



高級食パン専門店 真打ち登場 SOCOLA武蔵小金井店

住所: 東京都小金井市本町6-2-30 SOCOLA武蔵小金井クロス1階

電話: 042-316-7955 定休日: 館に準ずる

営業時間: 10:00 ~ 20:00 店舗面積: 60.2㎡

交通: JR中央線武蔵小金井駅より徒歩3分

駐車場: 有 (SOCOLA武蔵小金井クロス地下)

公式サイト: <http://shinuchi-toujyou.com>

グランドオープン: 2020年6月30日(火)

ノベルティ: オリジナルパンナイフを6月30日・7月1日両日先着100名様にプレゼント



既存店

【千駄木店】東京都文京区千駄木2丁目21-6 OPEN: 2019年11月

【大山東口店】東京都板橋区大山町2-2 エステート OPEN: 2020年2月

【リリオ亀有店】東京都葛飾区亀有3-29-1リリオ式番館101 OPEN: 2020年4月

【運営会社】株式会社 楓 住所: 東京都台東区根岸1-2-17 住友不動産上野ビル7号館1階

担当: 小林 TEL: 080-4009-1819 MAIL: kobayashi@s-grace.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/>