

まもなく1周年の大阪・枚方店に続き吹田に2号店
高級食パン専門店

「わたし入籍します」 OPEN!

7/4(土)
グランドオープン!



Je vais me marier

バリューダイニングクリエイト株式会社（本社：大阪府枚方市、代表取締役：永田 悠貴）は、食を通じて地域の皆様に驚きや感動をお届けしたいという想いから、食パン事業に参入。2019年7月28日に大阪府枚方市にオープンした高級食パン専門店「わたし入籍します」1号店に続き、2020年7月4日(土)に、同北摂エリアである吹田市に2号店をオープンいたします。プロデュースは、1号店同様、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）に依頼いたしました。

食パンと結婚したくなる（＝毎日食べたくなる）、そんな食パンを作って皆さまに届けたいという思いが詰まった、インパクトのあるコンセプトとネーミングで、地域の方々やスタッフとの絆を大切に、美味しい食パンと共に地域の方に愛される高級食パン専門店を目指します。枚方店で人気の素材にこだわった2斤サイズの食パン2種の他、パンと相性の良いジャムやスプレッドを販売いたします。近隣にはイオン吹田店、周辺に6つの発達した商店街を有する立地で、駅の利用者や周辺にお住まいのファミリー層をターゲットとして1日200本の販売目標といたします。また、8月初旬には3号店となる神戸店を展開予定です。





ねえ一緒に 食べよっか♡

800円(税別) プレーン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

純白のドレスを思わせるようなキメ細かで真っ白な食パン。ローズソルトや北海道ハチミツなど素材にこだわり、ふわっと広がる優しい甘さを表現。「ねえ一緒に食べよっか♡」とつい言いたくなっちゃう、幸せ満点の美味しさ!

主な原材料:

小麦粉、乳製品、砂糖、ローズソルト、北海道蜂蜜

胸キュンな午後♡

980円(税別) レーズン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

優しい甘さの生地にキラキラ輝くサンマスカットレーズンを練りこみました。食べた瞬間おとずれる絶妙なバランスの甘酸っぱさに、不意に胸キュンしてしまいそうな、魅惑の午後。

主な原材料:

小麦粉、乳製品、砂糖、ローズソルト、北海道蜂蜜、サンマスカットレーズン



食パンのお供 各800円(税別)

国産北海道蜂蜜 / 国産りんご蜂蜜 / スペイン産レモン蜂蜜 / チリ産ローズヒップ蜂蜜 / グアマテラ産コーヒー蜂蜜 / ミックスベリージャム / 濃厚チョコレートスプレッド / 皮付きピーナッツバター / オリーブオイル&チーズ

♡こだわりの食材

北海道蜂蜜

北海道の山中に群生するシナノキの花から採れます。香り高く濃厚な味で、北海道で最も採取量が多い蜂蜜

国産バター

ミルクの風味とコクが活きた贅沢な味わいの国産バター

小麦粉

純白できめ細かな食パンを再現する為に独自の製法で作られた小麦粉。

ローズソルト

ローズソルトは、南米はボリビア、アンデスの大地で育まれ、採掘されたピンク色の岩塩。3億年以上前の海水からアンデスの大地で生まれたその岩塩は、大地の鉄分やカルシウムを含んでピンク色に輝き、またその味は、苦味やえぐ味のなく、シンプルで優しい独特の味わい



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。



わたし入籍します 吹田駅前店

住所: 大阪府吹田市朝日町13-2

電話: 06-6381-7575 定休日: 不定休

営業時間: 10:00 ~ 19:00 面積: 約27.12㎡

交通: JR京東線吹田駅より徒歩3分

公式サイト: <http://nyuseki-bakery.com>

プレオープン: 2020年7月3日(金) 13:00 ~ ※売切れ次第終了

グランドオープン: 2020年7月4日(土)

ノベルティ: オリジナルパンナイフを

7月4・5・6日各日先着100名様プレゼント



既存店

わたし入籍します 枚方店

大阪府枚方市大垣内町2丁目16-12 サクセスビル1F

OPEN: 2019年7月

わたし入籍します



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

バリューダイニングクリエイト株式会社 担当: 永田悠貴 大阪府枚方市大垣内町2-16-12 サクセスビル1F

TEL: 072-800-1678 MAIL: y.nagata@valuedining.jp URL: <https://www.valuedining.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/>