



美味しさに思わず焦る食パン2種！  
高級食パン専門店

# 「あせる王様」 OPEN

8/1(土)千葉県船橋市にオープン! 7/28(火)に内覧会開催

1990年に創業し、不動産事業を営む株式会社レオ・コーポレーション（本社：千葉県船橋市、代表取締役：吉村太佑）は、「人と街」をテーマに事業を展開してきた地域密着企業として、「日常食である食パンの販売で地域の皆様に幸せを提供したい」という想いで、日本全国で実績のあるジャパンベーカリーマーケティング（神奈川県横浜市）のベーカリープロデューサー 岸本拓也氏にプロデュースを依頼し、千葉県船橋市に高級食パン専門店「あせる王様」を2020年8月1日(土)にオープンいたします。7月28日(火)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

これまで贅沢を尽くしてきた味にうろさい王様ですら、美味しくて焦ってしまい「なにこれ…むちゃくちゃ美味しい……」と思ってしまうほどの食パンであることを店舗名やイラストで表現いたしました。耳が薄く、キメ細かですっきりとしたプレーンと酸味のあるレーズンの2種の食パンは、フランス産のゲランドの岩塩を使用して甘みを引き立て、発酵バターを入れることで芳醇な香りとほのかな甘みが口の中に広がります。1日200-250本を販売目標とし、京成線船橋駅徒歩2分、JR線船橋駅徒歩4分の好立地でファミリー層をメインターゲットに展開いたします。

## 【予約制】 内覧会のご案内

日時：2020年7月28日(火) 14:00-15:00 (受付13:45)

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/3h5knrw>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



## キング

800円(税抜)プレーン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

● 独自製法で編み出した、キメが細かくくちどけのよい食感。国産バターに一部フランス産発酵バターをブレンドし、豊かなコクと上品な香りを醸し出しました。また、フランスブルターニュ地方のゲランドの塩が、毎日食べても飽きの来ない甘みを引き立てています。

● 主な原材料：

● 小麦粉、乳製品、砂糖、はちみつ、塩 他



## クイーン

980円(税抜)レーズン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

● シャンパンの爽やかな風味をまとったレーズンを練りこんだデザート食パン。バター香るリッチでコクのある生地と、甘酸っぱいレーズンのみずみずしさが良く合います。

● 主な原材料：

● 小麦粉、シャンパンレーズン、乳製品、砂糖、はちみつ、塩 他



パンを楽しむスブレッド 各800円(税抜)

● 国産北海道蜂蜜 / グアテマラ産コーヒー蜂蜜 / オリーブオイル&チーズ / ダブルベリージャム / 皮つきピーナッツクリーム

## こだわりの食材

### 発酵バター

食パンに上品な香りと芳醇な味わいを与えてくれる発酵バター

### ゲランドの塩

細やかで繊細な塩味のフランスブルターニュ地方のゲランドの塩

### 小麦粉

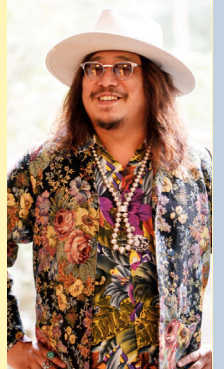
キメ細かい生地になるように製粉方法にこだわった小麦粉

### 生クリーム

添加物を一切使用していなフレッシュクリーム

### 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」、北海道「乃木坂な妻たち」、大阪府「わたし入籍します」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 あせる王様

住 所：千葉県船橋市本町1丁目11-25

電 話：047-460-9996

定休日：不定休 営業時間：10:00～18:00

交 通：京成船橋駅より徒歩2分、JR 船橋駅より4分

駐車場：無 店舗面積：47.57㎡ 飲食スペース：無

公式サイト：<https://aseru-osama.com>

プレオープン：2020年7月31日(金) 13:00～ ※売切れ次第終了

グランドオープン：2020年8月1日(土)

ノベルティ：オリジナルパンナイフを8月1日・2日両日先着50名様にプレゼント



【運営会社】株式会社レオ・コーポレーション 担当：濱田・増子 住所：千葉県船橋市山野町118-1

TEL：047-431-0332 MAIL：[hamada@leo-corp.com](mailto:hamada@leo-corp.com) URL：<https://www.leocorp.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](mailto:suzue@suzu-pr.com) <http://suzu-pr.com/>