



明治42年創業の老舗ホテルによる新たな豊岡の台所
高級食パン専門店

OPEN

「いつかの馬鹿ップル」

7/23(木) 兵庫県豊岡市にオープン！ 7/20(月)に内覧会開催

明治42年に創業し、兵庫県豊岡市でホテル・飲食業を運営する株式会社コーポレーション大丸（兵庫県豊岡市、社長：奥田会造）は、長年地元で愛されてきた豊岡の台所として食パンで更なる地域活性化を目指し、“パン屋で街を元気にする”という考えに感銘を受けた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、兵庫県豊岡市に高級食パン専門店「いつかの馬鹿ップル」を2020年7月23日（木）にオープンいたします。20日（月）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

「真面目なだけではなく馬鹿にならなければ楽しさは作れない」という思いで、お客さまのご要望に100%お応えする破天荒な姿勢を活かして作った食パンは、ひとくち食べれば耳までふわっと驚くほどのくちどけ食感で、もはや“バカップル”と呼べるくらい、何とでも相性がよく美味しいことを店舗名やロゴで表現いたしました。商品は濃厚なコクのある甘みを感じられる一方、すっきりとした上品な後味が特徴のプレーンとレーズンの食パンを2種と、パンに合うフィリングとして蜂蜜やジャムなどのスプレッドを取り揃えます。豊岡駅徒歩2分の好立地でファミリー層をメインターゲットに、1日150-200本を販売目標にして販売してまいります。

【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年7月20日（月）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・製造見学・試食・お土産
（代表、プロデューサー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/38TVuMN>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



北極星

800円(税抜)プレーン/
2斤(12×12.5×25.5cm)

ひとくち食べたら心に残る、くちどけのよい食感と豊潤な香りとコク。こだわりの小麦粉に国産バターとフランス産発酵バターを独自ブレンドし、1本1本丁寧に焼き上げました。まるで夜空に輝く北極星のように、毎日変わらないおいしさをあなたに届けます。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他



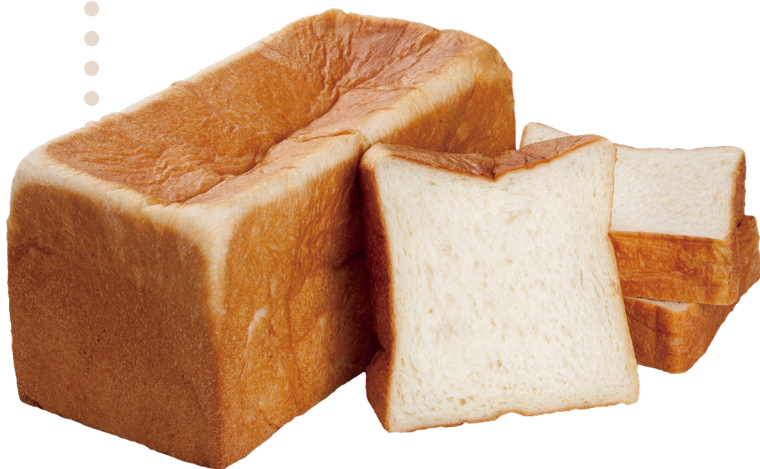
うらら

980円(税抜)シャンパンレーズン/
2斤(12×12.5×25.5cm)

ほんのり上品な甘みとソフトとした生地、シャンパンの爽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散りばめました。隠し味に北海道産蜂蜜とまろやかな塩味の雪塩を使い、まるでデザートのように華やかな食パンです。

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



パンを楽しむスプレッド 各800円(税抜)

北海道蜂蜜/レモン蜂蜜/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/皮付きピーナッツバター

こだわりの食材

小麦粉

キメ細かなにするために製粉方法にこだわりしっかりとくちどけのよい食感を生み出してくれる小麦粉

雪塩

宮古島の琉球石灰岩の地層を通して汲み上げた地下海水を原料にしたまろやかな塩味が特徴の雪塩

フランス産発酵バター

乳酸菌を加えて発酵させた、芳醇な香りとコクが特徴のフランス産発酵バター

北海道産蜂蜜

北海道の大自然に咲く花々の蜜をブレンドした、優しい甘みと深みのあるコクを与える北海道産蜂蜜

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「考え人すごいわ」、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 いつかの馬鹿ップル

住 所：兵庫県豊岡市大手町1-27

電 話：0796-22-7255

定休日：月曜日 営業時間：10:00～18:00

交 通：JR線豊岡線、京都丹後鉄道豊岡駅より徒歩2分

駐車場：有(8台) 店舗面積：40.74㎡

飲食スペース：無 公式サイト：https://itsu-baka.com

プレオープン：2020年7月22日(水) 13:00～ ※売切れ次第終了

グランドオープン：2020年7月23日(木)

ノベルティ：パンナイフを7月23・24・25・26日4日間、先着50名様プレゼント



【運営会社】株式会社コーポレーション大丸 担当：奥田 会造 住所：〒668-0031 兵庫県豊岡市大手町1-27

TEL：0796-22-6125 MAIL：hotel.daimaru@gmail.com URL：http://www.daimaru.org/

【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/

