



ブレッドパークタウン 最前線を走る高級食パン専門店 「考えた人すごいわ」

テラス席・遊具・天然芝で家族が笑顔に
初のカフェ併設店「ブレッドパーク 名取店」OPEN！

1997年に仙台で創業し、コッペパン専門店「(食) 盛岡製パン」、和食と甘味処「かんながら」など15店舗の飲食店を経営しているオーネスティグループ（本社：埼玉県所沢市、代表取締役：大館 誠）は、既存全店で各400-500本が毎日完売する行列の絶えない高級食パン専門店「考えた人すごいわ」初となる、焼きたての食パンを使ったメニューとオリジナルコーヒーが楽しめるカフェを併設した「考えた人すごいわ ブレッドパーク名取店」を、宮城県名取駅から徒歩8分の好立地に2020年7月19日（日）にオープンいたしますのでご案内いたします。16日（木）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

プロデュースは既存店同様、全国で次々と食パン専門店を大ヒットさせているジャパンベーカリーマーケティング（神奈川県横浜市）の岸本拓也氏に依頼。当社創業の地である仙台地区でのカフェ構想が実現し、テイクアウト専用の「ベーカリーエリア」と、お席でくつろぎながら食事が楽しめる「カフェエリア」に分かれた「美味しい」ベーカリーパークをつくりました。店外には天然芝や木製の滑り台などの遊具を設置し、テラス席でのお食事も可能です。お子様の笑顔が溢れる家族で楽しめる癒しの空間を目指します。試行錯誤を重ねた、そのままが美味しい高級食パンは、厳選素材・独自製法・オープンなどにこだわり尽くし、ほどける口どけに仕上げています。カフェでは、モーニング・カフェタイムの時間帯別のメニューをご用意し食パンを使用したホットサンドやオリジナルコーヒーを120円～1,130円のお求め易い価格帯で提供いたします。店名は、食パンを口に入れた瞬間、「考えた人、すごいわ」と思わず口にしてしまうほどの納得の商品を開発できたことから命名いたしました。出店以来盛況が続く仙台店で「考えた人すごいわ」を知っていただいた名取市近郊のファミリー層をメインターゲットとし、地域を盛り上げて参ります。

7/19(日)
宮城県名取市に
オープン！
7/16(木)
内覧会開催



Bakery

※価格は全て税別

フード：120円～2,280円

ドリンク：380円～580円

こんじこみ 魂仕込

800円／プレーン サイズ：2斤 (12×12.5×25.5cm)

ここでしか味わえないキメ細かな“口どけの良さ”を実現するための厳選小麦粉、豊かな風味を引き出すための国産バター、そして岩手県「のだ塩」をはじめ、材料1つ1つにこだわり、魂を込めた贅沢な食パン。その名も「魂仕込」。トーストせずそのままお召し上がりいただくと、ほんのりした甘味が口の中に広がります。

主な素材：小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・生クリーム・練乳・蜂蜜

塩パン 120円

ふわふわな生地の中からジュワっと流れ出したバターが、焦がしバターとなってパンの底面を香ばしくカリカリに！バターのコクと塩味が奏でる美味しさは格別です。



Cafe Menu

※価格は全て税別

フード：120円～1130円 ドリンク：380円～580円

モーニングタイム (8:00～11:00) / カフェタイム (11:00～19:00)

パフェ 各680円

パンプディングパフェ／ベリーパフェ／チョコバナナブラウニーパフェ

ホットサンドイッチ 各種

650円(サラダ・ドリンク付きセット 930円)

オーダーいただいてから焼き上げる、当店自慢の食パンで作るホットサンドイッチ。サクッとした外側の食感とふんわりした弾力が満足度◎の一品はランチにもぴったりです。

パンプディング 400円

パンにたっぷりのプリン液を染み込ませたデザート。表面のパンはカリッと香ばしく、中はミルクと卵が染み込んだふわとろ食感です。

カフェ その他

モーニングトーストセット 580円

サンドイッチ各種 550円～850円 (サラダ・ドリンク付きセット 830円～1,130円)

チーズケーキ 400円 (ティーセット 680円)

季節のハニートースト 680円 (ティーセット 960円) など



ほうせきばこ 宝石箱

980円／レーズン サイズ：2斤 (12×12.5×25.5cm)

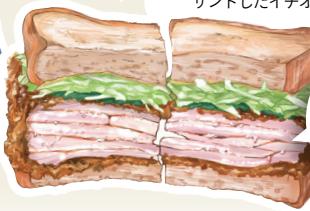
岩手県田野畠村の豊かな自然で生まれた「たのはた牛乳」、オーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズン、そして国産バターを使用することで、一口食べるとコクの余韻が残ります。さらにサンマスカットレーズンが芳醇でフルーティな味わいを添え、カットすると「宝石箱」のように輝きます。

主な素材：小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・牛乳・サンマスカットレーズン

地養卵サンド
こだわり抜いた宮城県蔵王の地養卵のゆで卵をサンド



ミルフィーユカツサンド
揚げたてジューシーなてづくりミルフィーユカツレツをサンドしたイチオシメニュー



ベーカリー その他

キャラメル塩パン 140円／ミルフィーユカツサンド 400円／地養卵サンド 340円／チキン南蛮サンド 280円／パンプディング 380円／ソフトクリーム 350円／ベリーパフェ 680円／オリジナルブレンド 380円／カフェラテ 430円 など





素材のこだわり

✓ 小麦粉

ここでしか味わえないキメ細やかなキメ細かな“口どけの良さ”を実現するために欠かせない、口の中で程よく溶けていくような食感を実現する小麦粉

✓ 塩

海水を窯で炊いて結晶化させる伝統的な直煮製法(じきにせいほう)で作られる岩手県産の自然海水塩のミネラルがたっぷりのだ塩

✓ バター

※マーガリン・ショートニング不使用

食べた後、口の中に広がるバターならではのコクをプラスしてくれる国産バター

✓ 牛乳

保持式殺菌(85°C 25分間)を行うことで、生乳を鍋で沸かした様な風味が特徴の、岩手県田野畠村の自然の中で育つホルスタインから搾乳する良質なたのた牛乳

✓ レーズン

「ブチッ」とはじけるような食感と芳醇でさわやかな味わいが特徴の、オーストラリア大自然の中で育ったサンマスカットレーズン

【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年7月16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・製造見学・試食・お土産

（代表、プロデューサーがお待ちいたしております）

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

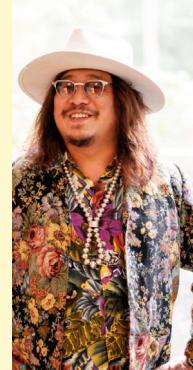
<https://bit.ly/2VWaWCt>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



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。



高級食パン専門店 考えた人すごいわ ブレッドパーク名取店

住 所：宮城県名取市増田5-3-10

電 話：022-797-0320

定休日：不定休 営業時間：8:00～19:00

交 通：名取駅より徒歩8分 駐車場：30台（うち第2駐車場18台）

店舗面積：46坪 客席：58席（テーブル42席・テラス16席）

公式サイト：<https://sugoi-bread.com/>

プレオープン：2020年7月18日（土）11:00～15:00

※カフェ 14:00ラストオーダー／ベーカリーエリアは数量限定発売

グランドオープン：2020年7月19日（日）8:00

ノベルティ：7月19日（日）-21日（火）各日先着50名様限定「のだ塩」プレゼント



既存店

清瀬 店 東京都清瀬市元町1-10-13

OPEN : 2018年6月

菊名 店 神奈川県横浜市港北区菊名6-1-7

OPEN : 2018年11月

仙台 店 宮城県仙台市青葉区本町一丁目6番23号

OPEN : 2019年8月

広島 店 広島市南区松原町3-1-120

OPEN : 2019年11月

西国分寺店 東京都西国分寺市泉町3-35-1

西国分寺レガビル1階

OPEN : 2020年4月



【運営会社】有限会社かんながら

担当：大館（おおだち）誠 住所：埼玉県所沢市松葉町12-4 第15北斗ビル301 TEL : 04-2941-5797 MAIL : odachi@honesty-group.jp URL : <https://honesty97.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/>