



女性の視点を活かし創業！
地域活性化を目指す高級食パン専門店

「王道の王道」 OPEN!

8/8(土) 東京都八王子市にオープン！ 8/6(木) に内覧会開催

「ダイヤの山羊羹」で知られる福岡県田川郡の創業90年を超える老舗和洋菓子店「一角家ボヌール」(現在の「ケーキハウス ボヌール」)を営む家に生まれ育ち、お客様がうれしそうに買い物をする店を自ら運営したいと考えていたオーナー石岡弓子は、米よりパンの需要が増加傾向にある背景から、老若男女に好まれる高級食パン専門店で地域の活性化と雇用に貢献できると考え、株式会社一角家(本社：東京都八王子市、代表取締役：石岡弓子)を創業。全国に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/神奈川県横浜市)にプロデュースを依頼し、東京都八王子市に高級食パン専門店「王道の王道」を2020年8月8日(土)にオープンいたします。6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。

美味しさに自信があるからこそストレートで力強いネーミングは、一度食べたらやめられないほどの「王道中の王道」の美味しい食パンであることを表現いたしました。キメ細かくしっとりとかちどけの良い食パンは2種。

国産バターとフランス産発酵バターをブレンドすることにより
豊かなコクと上品な香りを醸し出し、ローズソルト[®]が毎日食べても飽きのこない甘みを引き立てます。交差点の角地に位置する視認性の高い好立地で、地域のファミリー層をメインターゲットに1日200-250本を販売目標に展開してまいります。



【予約制】 内覧会のご案内

日時：2020年8月6日(木) 15:00-16:00(受付14:45)

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/32MEORt>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



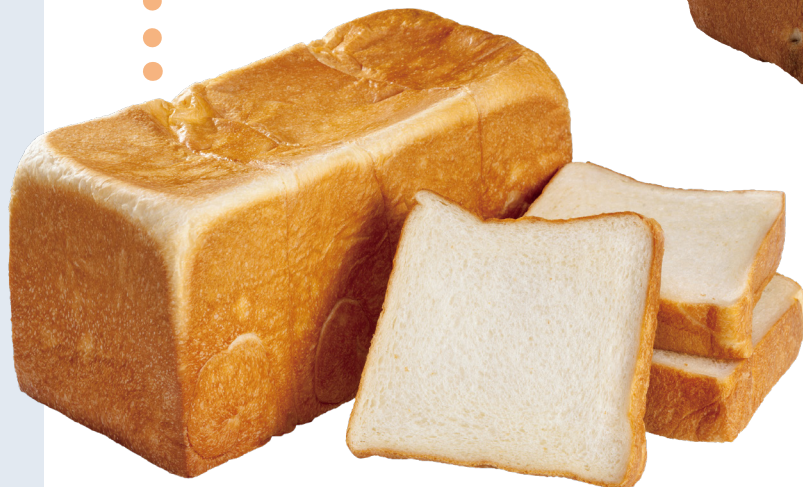
恵みのくちどけ

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。国産バターと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、ローズソルト®が、毎日食べても飽きのこ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、蜂蜜、塩 他



そうまい 大地の爽味

980円(税抜) レーズン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

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を贅沢に練り込みました。程よい酸味と芳醇でフルーティーな味わいが爽やかに、口いっぱい広がります。

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

こだわりの食材

小麦粉

耳まで柔らかな食感と、きめ細かな口あたりを生み出す選び抜かれた小麦粉

生クリーム

フレッシュでコクの深い生乳から作られた添加物不使用の生クリーム

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

ローズソルト®

アンデス山脈の大自然に育まれたミネラル豊富な岩塩

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」、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 王道の王道

住 所：東京都八王子市八幡町2-17 エイラクビル

電 話：042-634-8988 定休日：不定休

営業時間：10:00 ~ 19:00 交 通：八王子駅から徒歩15分

駐車場：無 店舗面積：85.87㎡ 飲食スペース：無

公式サイト：https://oudou-no-oudou.com

プレオープン：2020年8月7日(金) 13:00 ~ ※売切れ次第終了

グランドオープン：2020年8月8日(土)

ノベルティ：食パンが入るオリジナルエコバッグを

8月8日・9日・10日各日先着80名様にプレゼント



【運営会社】株式会社一角家 担当：石岡弓子 住所：東京都八王子市千人町1-5-15-701

TEL：042-673-5539 MAIL：yishioka@ikkakuya.biz

【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/

