

photo by 名越啓介

かじつちやいました。
美味しすぎん...

アートを楽しめる赤羽店がオープン！

高級食パン専門店

各店1日400本を完売！

真打ち登場

7/7(火)
内覧会開催
7/9(木)
OPEN

老若男女に愛される街「赤羽」に、7月9日、5号店がオープン
コンセプトは「高級食パン×アート」。写真家・名越啓介氏の作品を展示

ベーカリープロデューサー・岸本拓也氏がプロデュース
あんバターなど「久世福商店」の人気商品も販売！

ベーカリープロデューサー・岸本拓也氏が手がけたことでも話題の高級食パン店「真打ち登場」。2020年7月9日(木)には5店舗目となる新店舗が赤羽に誕生します。コンセプトは「高級食パン×アート」。店内には、来店されたお客様に目でも楽しんでいただけるよう、テレビ番組「クレイジージャーニー」に出演したことでも話題の写真家・名越啓介氏が手がけた写真を展示しております。赤羽という街を選んだのは、「多くのご家族に愛される場所に出店したい」「美味しいパンを老若男女問わず、さまざまな方に味わってもらいたい」という思いから。また、日本が誇る和食文化を世界に発信する食のセレクトショップ「久世福商店」の人気商品「あんバター」やジャムも取り扱うことで、食パンが持つ魅力やポテンシャルをさらに知ってもらいたく思っております。



「真打ち登場」について

一見、食パン専門店とは思えないユニークな店名を掲げる「真打ち登場」。その名前は、シンプルながら忘れられない食パンの味が、まさに食卓の『真打ち』というべき主役級であることを表現しています。純国産バターと新鮮な生クリームを絶妙な配合比で合わせ、緻密に計算されたコンベクションで一気に焼き上げる当店の食パンの生地は、もちもちで繊細。耳まで生食感に仕上がりました。「ローズソルト®」により引き立てられた優しい甘みと、噛むほどに濃厚な味わいが口の中に広がっていきます。食パン販売に特化した株式会社 楓(本社：東京都台東区、代表取締役社長：伊藤豊尚)は、2019年11月にオープンした千駄木店を皮切りに、大山、葛飾、武蔵小金井、そして今回の赤羽と都内への出店を続け、8月にも学芸大学に出店と、展開を加速してまいります。また、現在販売している「翔舞」「華蓮」にくわえ、「黒雅」も期間限定で販売予定です。

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。 <https://japanbakery.jp>

写真家 名越啓介氏



1977年奈良県生まれ。大阪芸術大学卒。19才で単身渡米し、スクワッターと共同生活をしながら撮影。その後アジア各国を巡り、2006年に写真集『EXCUSE ME』を発表。雑誌やカタログ等で活躍する一方で、その後も写真集『SMOKEY MOUNTAIN』、『CHICANO』、『BLUE FIRE』、はじめて国内を題材にした『Familia 保見団地』では『写真の会』賞受賞。2019年8月『バガボンド インド・クンブメラ 聖者の疾走』をリリース。2015年にはテレビ「クレイジージャーニー」(TBS系列)に出演。世界の危険な場所で写真を撮る姿に、司会の松本人志から「今までで一番のクレイジー」と評される。
<http://www.um-tokyo.com/artists/artistname/nagoshi/>

photo by 名越啓介



かれん
華蓮 /レーズン

1,080円(税別)
2斤 <12×12.5×25.5cm>

しょうま
翔舞 /プレーン

800円(税別)
2斤 <12×12.5×25.5cm>

甘酸っぱいサンマスカットレーズンと程よい甘みのある食パンは最高のベアリング。名前の通り、華やかに散りばめられたサンマスカットレーズンが割った瞬間キラキラと輝きます。お土産にもぴったりのデザート食パンです。

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

白くきめ細やかな生地を実現する為に、厳選された小麦粉、国産バターと生クリーム、ローズソルト®など材料1つ1つにこだわった、ここにしかない食パン。耳が薄く柔らかい食感の食パンは、食べた瞬間舞い上がってしまうほどの美味しさ。口の中でほんのり甘みが広がり、しっとりとしたケーキのような贅沢な食パンがここに堂々と登場!是非、トーストせずそのままお召し上がりください。

主な原材料:小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

食パンのお供

あんバター 125g 399円(税別)~

食パンにあう久世福商店のあんバターやジャムなどを取り扱います

こだわりの食材

小麦粉

きめ細かなしっとりとした食パンを目指して独自の製法で作られた小麦粉

生クリーム

添加物を一切使用してないフレッシュなクリーム

国産バター

芳醇な香りとミルクィな味わいをプラスしてくれる国産バター

ローズソルト®

南米・ボリビア産の3億年の時が育んだ鉄分やカルシウムを含むピンク色の岩塩

ギフト用BOX



photo by 名越啓介

桐箱 2,900円(税別)

保存時は箱内にスノコ状のトレイを敷いてパンを置き、使用時は裏返した蓋にトレイを入れてパンくずが散らばらないカットボードとしてお使いいただけます。ワンランク上の贈り物に対応いたします。

【予約制】内覧会のご案内

日時: 2020年7月7日(火) 11:00-12:00 (受付10:45)

対象: プレス・関係者様

内容: 店舗紹介・商品紹介・試食・お土産

(代表、プロデューサー 岸本拓也氏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/2Yw9etm>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。

※製造見学はございません。



寄付

コロナ禍でのマスク不足時に、当社直営店でご来店のお客様にマスクをプレゼントした他、文京区・葛飾区・江戸川区の各区役所、医療施設、保育園などに対し、マスク1万枚を寄付し、感謝状を多数いただきました。



高級食パン専門店 真打ち登場 赤羽店

住 所: 東京都北区赤羽2-9-1

電 話: 03-5939-9137 定休日: 年末年始

営業時間: 10:00 ~ 20:00 店舗面積: 70㎡

交 通: 赤羽駅東口 徒歩5分 駐車場: 無

公式サイト: <https://shinuchi-toujouyou.com/>

グランドオープン: 2020年7月9日(木)

ノベルティ: オリジナルパンナイフを

7月9・10日両日先着100名様にプレゼント

既存店

【千駄木店】 東京都文京区千駄木2丁目21-6 OPEN: 2019年11月

【大山東口店】 東京都板橋区大山町2-2 エステート OPEN: 2020年2月

【リリオ亀有店】 東京都葛飾区亀有3-29-1リリオオ式番館101 OPEN: 2020年4月

【SOCOLA武蔵小金井店】

東京都小金井市本町6-2-30 Socola武蔵小金井クロス1階 OPEN: 2020年6月

【運営会社】 株式会社 楓 住所: 東京都台東区根岸1-2-17 住友不動産上野ビル7号館1階

担当: 小林 TEL: 080-4009-1819 MAIL: kobayashi@s-grace.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/>