



最高峰 (さいこうほう) / プレーン
2斤 / 800円 (税抜)

薄く柔らかな耳としっかりと口どけの良い食感は、まさに“食パンの最高峰”。材料1つ1つにこだわり抜いたこの食パンは、何度でも味わいたい『富士超え』な美味しさ！

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、雪塩、はちみつ

御来光 (ごらいこう) / レーズン
2斤 / 980円 (税抜)

口どけが良く、甘みのある生地に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練りこみました。食パンを割った瞬間にキラキラしたサンマスカットレーズンが御来光のように光輝きます。口に入れた途端広がる、みずみずしさと甘酸っぱさはいつまでも忘れない美味しさ。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、雪塩、はちみつ、サンマスカットレーズン



桜咲ク (さくらさく) / さくら餡
1.5斤 / 980円 (税抜)

やさしい甘みのさくら餡を丁寧に練りこみました。淡いピンク色のさくら餡がマーブル上に入り、まるで和菓子のように見た目にも華やかな食パンです。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、桜あん、蜂蜜、塩



- **ボックスサンドイッチ** ※価格未定
- まるごとミックスサンド / アンデス高原豚のカツサンド / 季節のフルーツサンド



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。

こだわりの
食材

小麦粉

- 独自の製粉方法でさらさらした、きめ細やかな小麦粉は、なめらかな食感の食パンを作るうえで欠かせない食材

生クリーム

- 添加物を一切使用してないフレッシュな国産クリーム

雪塩

- 美しい宮古島の海水の琉球石灰岩の海の成分をできる限り多く残すことを目指して作られ、通常は取り除いてしまうニガリ分も含まれているのが特徴。何も足りない何も引かない雪塩は食パンの中に優しい甘みを引き出してくれる塩

国産バター

- 芳醇な香りと口どけの良い生地を作り上げるのに欠かせない国産にこだわったバター

ユニフォームと袋



高級食パン専門店 すでに富士山を超えます 富士山長泉店

住所：静岡県駿東郡長泉町中土狩518-2
電話：055-939-7223 定休日：不定休
営業時間：9:30～18:00 店舗面積：70㎡
交通：三島駅から車で6分
公式サイト：www.fujisan-koetemasu.com
プレオープン：8月12日(水) 13:00～
グランドオープン：8月13日(木)
8月13日～16日の4日間、先着各150名様にパンナイフプレゼント
既存店：すでに富士山を超えます 鷹匠本店
住所：静岡県静岡市葵区鷹匠2丁目9-4 メゾン鷹匠1階
OPEN：2019年10月