



8/7(金)
内覧会開催

埼玉「モノが違う」・富山「不思議なじいさん」に続き
栃木に初のカフェ併設店

高級食パン専門店

「相合傘とイチゴちゃん」

8/9(日)宇都宮市にオープン(※カフェは8月中旬予定)

1987年に創業し、栃木県内にて「しゃぶしゃぶ温野菜」などフランチャイズによる飲食店の経営とパン製造業を営む株式会社リアライズアティム(本社:栃木県足利市、代表取締役:三田 智子)は、2019年9月開店の「モノが違う」(埼玉さいたま市)、2020年5月開店の「不思議なじいさん」(富山県下新川郡)に続き、食パンを使ったメニューを楽しめる初のカフェを併設した高級食パン専門店「相合傘とイチゴちゃん」を、栃木県宇都宮市に2020年8月9日(日)にオープンいたします。7日(金)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。尚、カフェスペースは8月中旬のオープンを予定しております。

既存店同様、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。当社の運営店舗が複数店舗ある宇都宮で「美味しいパンを食べながら寛げる空間を提供し、栃木の人を幸せにしたい」という想いから今回の出店にいたしました。店名やロゴは、栃木を象徴する苺を栃木の人々に例え、食パンとの幸せな時間を相合傘で表現いたしました。しっとりとした食感、奥深い甘みが特徴のプレーンとシナモンの2種の食パンは、厳選した特選素材とこだわりの製法で生み出した自信作です。地域のファミリー層をメインターゲットとし、宇都宮環状線に面し、北関東自動車道上三川インターから5分の立地で、食パンは1日150-200本を販売目標といたします。カフェでは、オーダー後に焼き上げる3種のホットサンドイッチやハニートーストなど、焼きだての食パンの美味しさを活かしたメニューを提供し、笑顔であふれる空間を目指します。

とちほなみ

800円(税別) プレーン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

薄くて柔らかい耳としっとりとした食感、奥深い甘み。厳選した特選素材とこだわりの製法で生み出された当店の自信作です。国産バターや無添加の生クリーム、国産さくら蜂蜜、練乳などを組み合わせ、ローズソルトによって奥深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



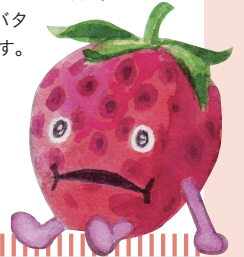
かぐわひめ

980円(税別) シナモン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

くちどけがよくソフトな食パンに自家製シナモンクリームを巻き込んだ一品。そのままちぎって召し上がっていただくことはもちろん、厚切りにしてトーストすると甘く"馨(かぐわ)しい"香りが引き立ちます。冷やしたバターと蜂蜜をのせていただくのもおすすめです。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、シナモン、他



Cafe Menu

※価格は未定です

ホットサンドイッチ

① **てりたまチキン** 子供から大人までみんな大好きな、甘辛い「てり焼きチキン」とクリーミーな「タマゴサラダ」の組み合わせを自慢の食パンでサンドした絶妙なコンビネーションです。

② **4種のチーズとベイクドトマト** とろ〜り4種類のチーズを贅沢にサンドし、トマトのジューシーさとシャキシャキたまねぎのフレッシュな食感を引き立てます。朝食にも昼食にもぴったりの1品です。

③ **コンビーフポテト(千切りキャベツ入り)** ホクホクのポテトサラダとスパイシーなコンビーフをダブルでサンドしました。食べ応えがあり、男性にも大人気の組み合わせです。

デザート

④ **ハニートースト** 当店自慢の食パンを厚切りにしたトーストにアイスクリームをのせ、蜂蜜をたっぷりかけた食パンデザートの王道です。

パンプディング (テイクアウトも可) 当店自慢のパンを使ったプリン。プリン液の染み込んだパンが口の中であとろけます。

チーズケーキ 濃厚なコクとなめらかな口あたりの自家製チーズケーキ。オリジナルコーヒーとの相性抜群です。

季節のスムージー フレッシュフルーツだけを使用した、果物丸ごとを食べているようなスムージーです。

ドリンク

オリジナルブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / カフェラテ / 紅茶 / ハーブティー (ホットのみ) / オレンジジュース (アイスのみ) / 季節のスムージー (アイスのみ)





こだわりの食材

小麦粉

- 製粉方法にこだわり、耳までやわらかな食感とキメ細かな生地を生み出す、選り抜かれた小麦粉

ローズソルト®

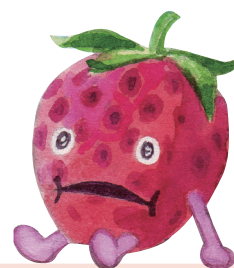
- アンデス山脈の大自然に育まれたミネラル豊富な岩塩

国産バター

- コクと香りが高く、芳醇な味わいの国産バター

国産さくら蜂蜜

- ヤマサクラの花から採れたやさしい甘さとほのかな香りが特徴の国産さくら蜂蜜



【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年8月7日（金）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/3g6jmil>

※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 相合傘とイチゴちゃん

住所：栃木県宇都宮市東横田町64-2
電話：028-678-5883 定休日：不定休 営業時間：9:00～18:00
交通：雀宮駅より車で7分 駐車場：100台
店舗面積：パン厨房販売34.38㎡
カフェ厨房客席（玄関・バックヤード・トイレ除く）173.03㎡
客席：54席
公式サイト：<https://ichigo-chan-bakery.com/>
プレオープン：2020年8月8日（土）10:00～売切れ次第終了
グランドオープン：2020年8月9日（日）
※カフェスペースは8月中旬オープン予定
ノベルティ：パンナイフを8月9・10日両日先着50名様プレゼント



既存店

モノが違う

高級食パン専門店 モノが違う

住所：埼玉県さいたま市北区東大成町2-476-1
OPEN：2019年9月

不思議なじいさん

高級食パン専門店 不思議なじいさん

住所：富山県下新川郡入善町入膳3522-27
OPEN：2020年5月

【運営会社】株式会社リアライズアティム 担当：三田智子 住所：さいたま市北区東大成町2-476-1-2F
TEL：048-668-5678 MAIL：xsgb754@ybb.ne.jp
【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/>