



異業種参入で横須賀初の 高級食パン専門店

「ちょっと待ってえー」^{OPEN}

8/12(水)プレ・8/13(木)神奈川県横須賀市にグランドオープン!

2006年に創業し、医療・福祉に対するコンサルタント業務やウイルス対策商品製造販売、旧車パーツ製造・旧車販売を営む桜栄企画株式会社（本社：神奈川県横須賀市、代表取締役：折田哲朗）は、高齢者の年齢構成比が高い横須賀市で「安心して食べやすい生食パンを提供したい」と考え、これまで横須賀市にはなかった生食パンをメインとする高級食パン専門店の開店に至りました。全国で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、神奈川県横須賀市に高級食パン専門店「ちょっと待ってえー」を2020年8月13日（木）にオープンいたします。

横須賀市についてやってきた食パンをより多くの方にお召し上がりいただきたく、「こんな美味しい食パンがあるのに素通りしちゃうの？一度食べれば絶対美味しさにびっくりするから『ちょっと待ってえ〜』と、看板を見たら食わずにはいられないインパクトを店舗名やロゴで表現しています。キメ細かくしっとりとした生地の食パンは、喜界島のざらめ糖やフランス産アカシアの蜂蜜など、複数の糖を混ぜ合わせることで優しくうま味のある甘さに仕上げました。古くから米海軍の軍港があり、その経済の中心であるドブ板通りの入口に位置するほか、近隣には商業施設やホールがあり、多くの人で賑わう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本を販売目標といたします。



朝の贅沢

800円(税抜)プレーン/
2斤(12×12.5×25.5cm)

口に入れた瞬間、キメ細かくしっとりとした食感と国産バターのごく芳醇な香りが広がります。喜界島産のざらめ糖やフランス産アカシア蜂蜜をはじめとする希少なヨーロッパ産蜂蜜をブレンドし、飽きの来ない上品な甘みにこだわりました。

主な原材料：
小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、他



杜の宝石

980円(税抜)レーズン/
2斤(12×12.5×25.5cm)

甘酸っぱくジューシーなサンマスカットレーズンを宝石のように散りばめたデザートのような食パン。バターや生クリームなど乳製品のリッチなコクを感じる生地に、フルーティーな酸味がとてもよく合います。

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

耳までしっとり柔らかく、くちどけのよい食感を生み出す小麦粉。

国産バター

ミルクィな自然の甘みと芳醇なコクをもたらす国産バター。

喜界島のざらめ糖

喜界島の良質なさとうきびを100%使用した、コクのある甘みとミネラル豊富なざらめ糖。

蜂蜜

フランス産アカシア蜂蜜をベースに、ヨーロッパ産の蜂蜜を独自配合でブレンドした蜂蜜。

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 ちよっと待ってえー

住所：神奈川県横須賀市本町3丁目33
ベイスクエアよこすか三番館

電話：046-874-6753

定休日：不定休 営業時間：10:00 ~ 18:00

交通：京急本線 汐入駅 徒歩2分 駐車場：無

店舗面積：57.59㎡ 飲食スペース：無

公式サイト：<https://chotto-chotto.com>

プレオープン：2020年8月12日(水) 13:00 ~ ※売切れ次第終了

グランドオープン：2020年8月13日(木)

ノベルティ：オリジナルパンナイフを8月13日~16日各日先着50名様プレゼント



【運営会社】桜栄企画株式会社 担当：小島千佳 住所：神奈川県横須賀市佐原4-1-9

TEL：046-874-5320 MAIL：kojima@oakikaku.com URL：www.oakikaku.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/>

