

9/20(日) グランドオープン・9/17(木)内覧会開催

九州・岡山で人気の高級食パン専門店  
初の四国進出で香川に

# 「偉大なる発明」OPEN!

9号店

食パン事業を開始するにあたり2019年に設立した新会社「株式会社AZoom（アズーム）」は、2019年4月に鹿児島に1号店を開店して以来、福岡・熊本・小倉・霧島・始良と九州地方で精力的に展開を続け、2020年7月には中国地方初となる岡山に出店、さらに8月には福岡市2号店となる福岡高宮店を開店いたしました。このたび開店する高松店は9号店となり、四国初出店です。香川県の皆さまにも美味しい食パンをお届けしたいという思いから出店を決意いたしました。

1号店に続き、プロデュースは、「考えた人すごいわ」や「これ半端ないって！」など全国で数々の高級食パン専門店を大ヒットさせているジャパンベーカリーマーケティング株式会社（神奈川県横浜市）の岸本氏に依頼いたしました。店舗名は、未だかつてないパンを発明した空想上の「偉大な発明家」が研究を重ね辿りついた究極の食パンであることから命名。商品は、既存店で人気のあるこだわりの食材を使用した2斤サイズの2種の食パンと食パンにあうスプレッド類も販売いたします。四国でもトップクラスの通行量を誇る「高松丸亀商店街」内に位置し、周辺は香川県庁や高松市役所に加えて、美術館や中央公園等もあることから、近隣にお住まいの幅広い顧客層をターゲットに日常に溶け込み毎日口にしたい美味しい食パンを届けてまいります。

## 【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年9月17日（木）13:00（受付12:45）

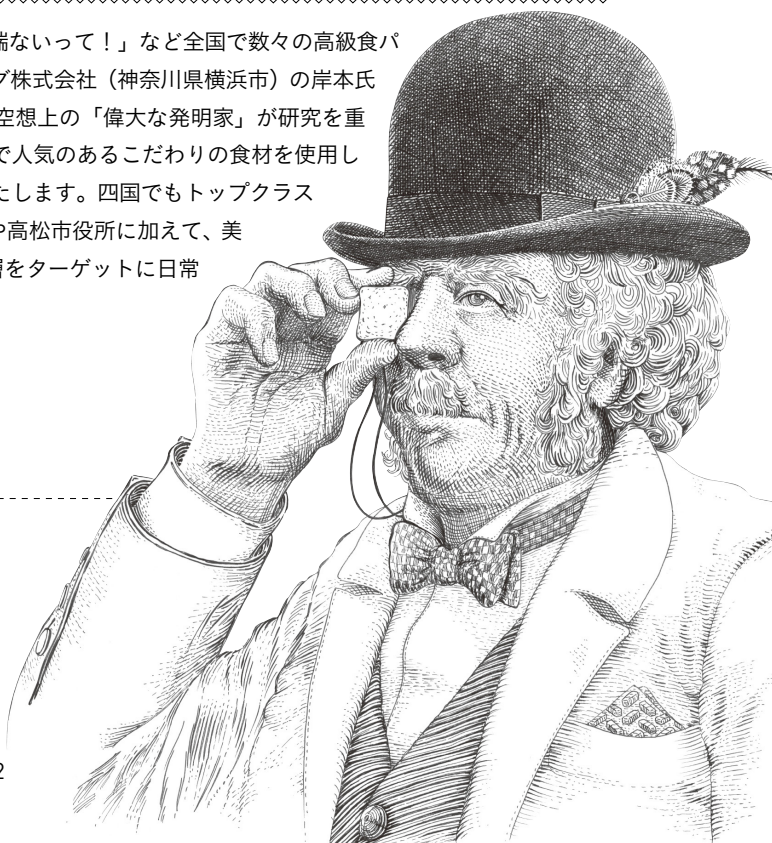
対象：プレス関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造見学・試食・お土産  
（代表 若松、プロデューサー 岸本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/2Zfx3Wf>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



## ● 商品詳細

こだわりの高級素材をベアリングした独自配合で“2つの食感”と“コクのある奥深い甘み”を楽しめる食パンです。

- ・かつてない2つの食感…独自製法で編み出した、キメが細かく口溶けの良いクラム（中身）と薄くてしなやかなクラスト（皮）。
- ・コクのある奥深い甘み…削りたてのローズソルト®を使用することによって、鹿児島産の黒砂糖や蜂蜜をはじめとする複数の甘み素材をより一層引き立てます。

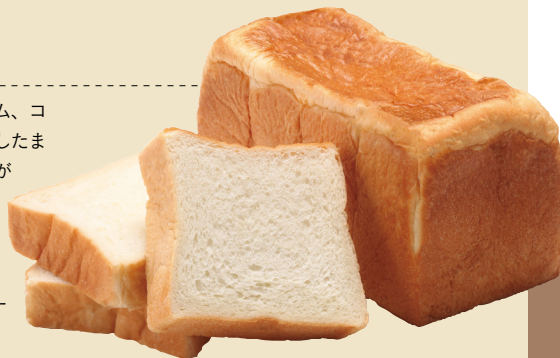
### 新熟成

（プレーン）2斤／800円（税別）

小麦粉にこだわり、無添加の生クリーム、コクのある国産バターをふんだんに使用したまるでケーキのような贅沢な食パン。皮が薄く、キメの細かい口溶けのよい食感で、焼き立てをトーストせずそのまま手でちぎって食べるのがおすすめです。

主な原材料：小麦粉・砂糖・乳製品・ローズソルト®

※卵、マーガリン不使用



### 果樹園

（レーズン）2斤／980円（税別）

ミルキーなコクと甘みでもっちりみずみずしい専用生地、ジューシーなサンマスカットレーズンをたっぷり混ぜ込みました。フルーティーな酸味と噛んだ瞬間に広がる瑞々しい食感が絶妙なベアリング。お土産にもピッタリのデザート食パンです。

主な原材料：小麦粉・サンマスカットレーズン・砂糖・乳製品・ローズソルト®

※卵、マーガリン不使用



## ● こだわりの食材

### 小麦粉

究極の柔らかさと口溶けのよさを実現するため製粉方法にこだわったきめ細かな小麦粉

### 黒砂糖

奄美大島や種子島産のサトウキビを使用しミネラルを豊富に含みまろやかでコクのある甘みが特徴

### 国産バター

口どけよくきめ細かな生地を生み出し上品な香りと芳醇な味わいを与える国産バター

### 生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

### ローズソルト®

アンデス山脈の大自然に育てられたミネラル豊富な岩塩の“ローズソルト®”



岸本 拓也 / ベーカリープロデューサー

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 偉大なる発明 高松店

住所：香川県高松市丸亀町9-4 くつわ堂ビル

電話：087-822-0677 交通：琴平線片原町駅より徒歩10分

定休日：不定休 営業時間：10:00～20:00

店舗面積：65.57㎡ 公式サイト：https://idainaru.com

グランドオープン：2020年9月20日（日）

9月20日・21日・22日各日先着100名様パンナイフプレゼント

### 既存店

【鹿児島店】鹿児島県鹿児島市中町3-5 OPEN：2019年4月

【福岡赤坂店】福岡県福岡市中央区赤坂2丁目1-18

OPEN：2019年7月

【熊本店】熊本県熊本市中央区幸島町8-23 OPEN：2019年8月

【小倉店】福岡県北九州市小倉北区浅野1丁目1-1

アミュプラザ小倉B1F OPEN：2019年12月

【霧島店】鹿児島県霧島市国分野口東8番40号

BOOKSTORE内 TSUTAYA OPEN：2020年4月

【始良店】鹿児島県始良市西餅田264-1 イオンタウン始良

OPEN：2020年5月

【イオンモール岡山店】岡山県岡山市北区下石井1丁目2番1号

イオンモール岡山市内 OPEN：2020年7月

【福岡高宮店】福岡県福岡市南区高宮5-1-1 OPEN：2020年9月



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社AZoom 担当：岡山 夕起

住所：鹿児島県鹿児島市高麗町22-6 TEL：080-3316-1469 MAIL：okayama.newbag@gmail.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/