



愛媛初！岸本拓也氏プロデュース店  
松山の顔・道後温泉本館前に  
高級食パン専門店

# 「魔法はいらない」

10/10(土) オープン・10/9(金) 内覧会開催

2020年に創業し、パンの製造、販売を行う株式会社C & C ベーカリー（本社：愛媛県松山市、代表取締役：松本幸司）は、新規事業への取り組みに際し、愛媛県にも高級食パン専門店を改めてこだわりの食パンをお届けしたいという想いから、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株式会社／神奈川県横浜市）にプロデュースを依頼。同氏のプロデュース店としては愛媛県初となる、高級食パン専門店「魔法はいらない」を2020年10月10日（土）に愛媛県松山市にオープンいたします。9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。

一見なんだろう？と程よい謎めかしさを残したネーミングには、誠実に食パンを作る意志の表れとして「美味しいものを作るのに魔法はいらない」という思いを込めて命名いたしました。また漢字と平仮名を使うことにより、誰が読んでも分かりやすく聞き取りやすい工夫をこらしています。耳が薄くコクのある食パンは、沖縄のサトウキビのみで作られたまろやかな甘みのきび糖と発酵バターを使用することで奥深い甘みとミルクきな味わいを実現いたしました。店舗は松山市の顔となる「道後温泉」の本館前の好立地に位置し、地域のファミリー層や観光客をターゲットに1日200本～250本を販売目標にいたします。また、今後は多店舗展開も予定しております。

## 【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年10月9日（金）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・製造見学・試食・お土産  
（代表松本、プロデューサー 岸本氏がお待ち申し上げております。）

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<https://bit.ly/306uu9g>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



## 新世界 820円(税別)

プレーン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

キメが細かくふんわりと淡い口どけが特徴の小麦に、国産バターを加え芳醇な香りが広がり深みのある味わいに。フレッシュな無添加の生クリームや沖縄の自然の恵みをいっぱいに浴びて育ったきび糖など、多種多様な甘みを掛け合わせ奥行きのある上品な甘みとコクに仕上げました。魔法を使用せずとも美味しい食パンをあなたの元へお届けします。

**主な原材料:** 小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、他



## 葡萄のとりこ 980円(税別)

レーズン / 2斤(12×12.5×25.5cm)

一粒一粒を独自に厳選した大粒のサンマスカットレーズンを、しっとりとした生地とたっぷり練りこみました。噛んだ瞬間、みずみずしいレーズンが弾け、さわやかな酸味が口いっぱいに広がります。午後のひとときや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、サンマスカットレーズン、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、他



## こだわりの食材

### 小麦粉

ふんわりとやわらかく、しなやかな食感を生み出す小麦粉

### 独自のブレンドバター

良質な国産バターをベースに、乳酸発酵させたフランス産発酵バターを加えた、上質なコクと香りを併せ持つ独自ブレンドのバター

### きび糖

沖縄のサトウキビのみで作られたまろやかな甘みのきび糖

### 無添加の生クリーム

新鮮な生乳から作られた濃厚なコクのフレッシュな生クリーム

### 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 魔法はいらない

住所: 愛媛県松山市道後湯之町6-27ACS.SOL道後 1F

電話: 089-909-8600

交通: 伊予鉄松山市駅線道後温泉駅から徒歩約2分

定休日: 火曜日 営業時間: 10:00 ~ 18:00

店舗面積: 71.5㎡

公式サイト: <https://mahou-ha-iranai.com>

プレオープン: 2020年10月9日(金)13:00 ※売切れ次第終了

グランドオープン: 2020年10月10日(土)

オリジナルパンナイフを10月10・11日両日先着50名様プレゼント



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社C&Cベーカリー 担当: 松本 幸司

住所: 愛媛県松山市天山3-13-1 TEL: 089-934-1787

【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](mailto:suzue@suzu-pr.com) <http://suzu-pr.com/>

