

Press Release

フワツと翔^まい上がる、

至福の高級六面体。
こころみゆう しよくぱん

真打の登場



“Luxury Shokupan Bread”
Speciality Store

リブランドで学芸大学に

都内6号店を出店。

オープンを記念し

三遊亭楽麻呂師匠とコラボレーション！



10/31 グランドオープン・10/30 内覧会開催 !!

高級食パンに特化し製造販売を行う株式会社 楓（本社：東京都台東区、代表取締役社長：伊藤豊尚）は、2019年11月の文京区千駄木を皮切りに、大山・亀有・武蔵小金井・赤羽と都内に精力的に出店を続けており、この度リブランドにより新たなスタートを切り、都内6店舗目となる直営店を学芸大学エリア（スターバックス学芸大駅前店様と同じビルの1階）に出店いたします。更に、本グランドオープンを記念して、三遊亭楽麻呂師匠とのコラボレーションが実現いたしました。食パンの監修には、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）をお迎えいたしました。グランドオープンは2020年10月31日（土）、前日の10月30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。



リブランドに際しましては、高級食パン専門店としての新たな挑戦として、食パン × アート × 伝統文化のフュージョンを背景に、多国籍な和モダンテイストの新デザインへとブランドイメージを刷新いたします。それに伴い、ロゴ・商品袋・店舗デザインなどを変更いたしました。

三遊亭楽麻呂師匠とのコラボレーションでは、真打ち登場を題材にした三遊亭楽麻呂師匠のオリジナル小噺の撮影動画や、師匠のスチール素材を使用した期間限定ポスターなどを各所で展開する他、商品袋の下げ札等を作成いたしました。

オープン時の商品は、定番人気のプレーン・レーズンの他、期間限定でカカオ・あんこの4種を製造販売し焼き立てを提供。食のセレクトショップ「久世福商店」の人気商品「あんバター」や「海苔バター」などのジャムやスプレッドも食パンの美味しさをさらに引き立てる名脇役として取り扱います。また、パン切りボードとしても使用できる桐箱もご用意し、ギフト需要にも対応いたします。

三遊亭楽麻呂師匠 / 落語家

千葉県船橋市出身。円楽一門会所属。『笑点』若手大喜利（元メンバー）。私立市川高等学校卒業。出囃子は「推量節」（または「春はうれしや」）。円楽一門会の事務局長。

1982年 5代目三遊亭圓案に入門。前座名は「青楽」
1985年 二つ目昇進し「三遊亭エンゼル」に改名
1986年 三遊亭楽麻呂に改名
1991年 三遊亭圓左衛門とともに真打に昇進

〈予約制〉内覧会のご案内

日時：2020年10月30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・ご試食・お土産
ゲストに三遊亭楽麻呂師匠をお迎えいたします。
当日は、当社の小林が担当させていただきます。

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<https://bit.ly/34LrNf3>

※当日はお名刺を1枚お持ちください

高級食パン専門店“真打ち登場”学芸大店

住所：東京都目黒区鷹番3-15-25 鳥芳ビル 1F

電話：03-5734-1282

交通：学芸大学駅西口より徒歩2分

定休日：年末年始（12/31～1/3）

営業時間：9:00～20:00 店舗面積：26㎡

公式サイト：<https://shinuchi-toujyou.com/>

グランドオープン：2020年10月31日（土）



定番商品

翔舞 / しょうま (プレーン)

800円 (税別) 2斤 (約12×12.5×25.5cm)

当店看板商品。風味豊かな純国産バター、添加物一切不使用のフレッシュ生クリームを使用した、至福の高級食パン

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

華蓮 / かれん (レーズン)

1,080円 (税別) 2斤 (約12×12.5×25.5cm)

厳選された大粒の「サンマスカットレーズン」を使用。デザート感覚のレーズン食パン

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

限定商品

黒雅 / みやび (カカオ)

1280円 (税別) 1.5斤 (約12×12.5×18.5cm)

ベルコラーデ社のクーベルチュールチョコレートを使用。ほんのりほろ苦い、甘さ控えめな、大人のカカオ食パン

主な原材料：小麦粉、チョコレート、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

小町 / こまち (あんこ)

1480円 (税別) 1.5斤 (約12×12.5×18.5cm)

十勝の契約農家で栽培された希少な小豆「ゆめむらさき」と、高級和三盆を使用した、どこか懐かしい、あん食パン

主な原材料：小麦粉、あんこ、和三盆、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

当店のこだわり素材

上質な岩塩、ローズソルト®
南米ポリビア原産の
まろやかなココ、素材本来の旨味、
上品な甘さを一つにまとめあげる決め手、

独自の製法ブレンド小麦粉
香ばしさには欠かせない、
噂のふわふわ食感と焼き上がり後の

芳醇な香りとまろやかなココに
更なる奥行きを演出する、
添加物一切不使用の
新鮮生クリームと厳選国産バター

その他

食パンのお供 / あんバター

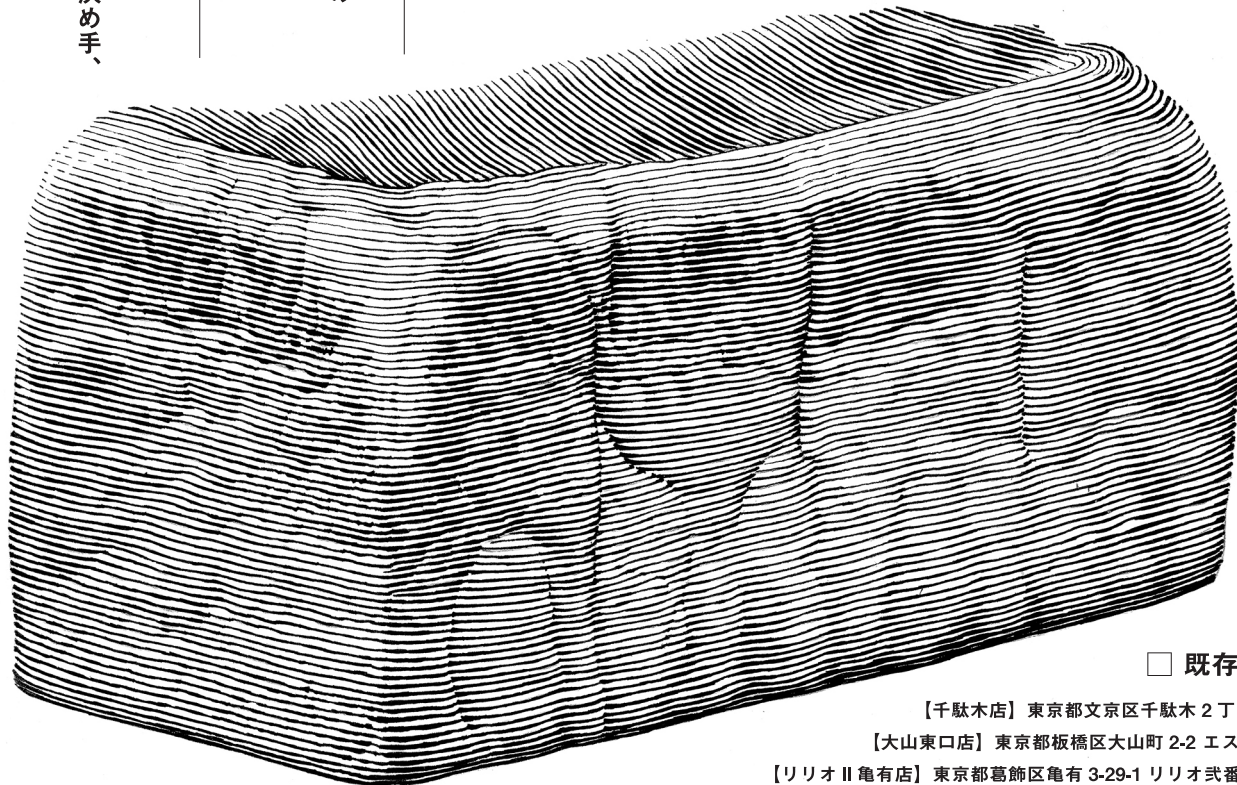
125g 399円 (税別)

食パンにあわせていただきたい久世福商店のあんバター・海苔バターなどのスプレッドやジャムなどを取り扱います

桐箱

2,900円 (税別)

収納時はパンの下にあるスノコ状のトレイを、使用時はパン切り用のボードとしても使用できる仕様です。ワンランク上の贈り物にも対応いたします。



既存店舗

【千駄木店】東京都文京区千駄木2丁目21-6

【大山東口店】東京都板橋区大山町2-2 エステート

【リリオII亀有店】東京都葛飾区亀有3-29-1 リリオ式番館101

【SOCOLA 武蔵小金井店】東京都小金井市本町6-2-30SOCOLA 武蔵小金井クロス1階

【赤羽店】東京都北区赤羽2-9-1

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社 楓 住所：東京都台東区根岸1-2-17 住友不動産上野ビル7号館1階

担当：小林 TEL：080-4009-1819 MAIL：kobayashi@s-grace.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/

【提供用画像のダウンロードURL】<https://bit.ly/2ZrN381>