



てりたま



パンディング



ルーベンサンド



ミックスサンド

11/21(土)  
神奈川県相模原市  
橋本にオープン  
11/19(木)  
内覧会開催

高級食パン専門店「午後の食パンこれ半端ないって!」のカフェ

# 「このカフェ半端ないって!」が

## テイクアウトスタイルのカフェに生まれ変わり リニューアルオープン!

プレーン食パンも発酵バターを加え同時リニューアル!

2006年に設立しOA機器の販売・施工・運用・物流まで様々なサービスを展開する、株式会社CLASTY（所在地：神奈川県海老名市、代表取締役社長：安藤 貴紀／あんびる たかのり）は、2018年9月に相模原市橋本にオープンした高級食パン専門店「午後の食パン これ半端ないって!」の橋本店に隣接するフルサービスのカフェ「このカフェ半端ないって!」をこの度リニューアルし、2020年11月21日（土）にテイクアウトスタイルのカフェとして、リニューアルオープンいたします。11月19日（木）には内覧・試食会を開催いたしますので是非ご参加ください。

コロナ禍で来客数が減少し休業していた中、既存店同様、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）のベーカリープロデューサー 岸本拓也氏に監修を依頼。定番人気のプレーン「半端ない熟成」に国産の発酵バターを加え、半端ない食パンの半端ないテイクアウトとしてメニューを強化いたしました。これまで以上に気軽に立ち寄れるカフェとして、ファミリー層、食パン好きな女性層をコアターゲットとして地域密着で展開いたします。店内では、購入した商品を着席またはスタンディングのイートインスペースで楽しんでいただくこともでき、250円～750円の利用しやすい価格帯で、食パンを使ったフードメニューと、相性のよいコーヒーなどのドリンクを提供いたします。また、ロゴ入りのオリジナルマグカップやコーヒー豆も販売いたします。

### 【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年11月19日（木）13:00-14:00（受付：12:45）

対象：プレス関係者様

内容：概要説明・希望メニューの試食・お土産

（店舗代表・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/38o5v6s>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。





# Menu

※価格は全て税別

## HOT SAND

- ①ルーベンスンド 750円  
アメリカの定番ホットサンド。たっぷりのパストラムビーフにザワークラウト、とろけるチーズを組み合わせた食べ応えのある一品です。
- ②コンビーフポテト 580円  
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。

- ③てりたま 580円  
子供から大人まで大好きな甘辛い「てり焼きチキン」と「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。
- ④4種のチーズとベイクドトマト 580円  
4種類のチーズを贅沢にサンドし、トマトのジュ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朝食にも昼食にもぴったりです。



## BOX SAND

- ⑤たまごサンド 380円 ⑥カツサンド 500円
- ⑦ミックスサンド 480円 チキン南蛮サンド 500円 フルーツサンド 520円

## SWEETS

- ⑧パンディング 380円  
当店自慢のパンを使ったオリジナルプリン。プリン液の染み込んだ食パンが口の中であとろけます。
- フレンチトースト 280円  
食パンを厚切りにカットし、自家製のフレンチトースト液に漬けて焼き上げました。ふわふわの食パンと甘みのあるフレンチ液が絶妙のバランスです。
- ハニーキャラメリゼ 250円  
食パンを厚切りにカットし、蜂蜜バターをたっぷり塗って焼き上げました。外はカリカリジュシーで中はふわふわの新食感です。



## COFFEE

ハンドドリップコーヒー 3種 レギュラー各 380円 ラージ 430円  
人気ロースター TERA COFFEE and ROASTER (神奈川県横浜市) とパンに合うこだわりのオリジナルブレンドを共同開発。スタッフが杯ずつハンドドリップで淹れるコーヒーは、グアテマラベースのブレンド「これ半端ないって！ブレンド」がおすすめ。その他、季節に応じたオリジナルブレンド豆から選べます。



## 使用する食パン

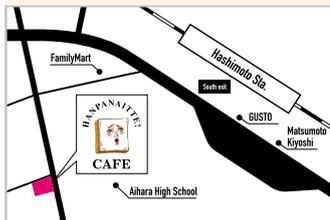
定番人気のプレーン「半端ない熟成」に国産の発酵バターが加わりさらに美味しくなりました。

- ・「半端ない熟成」800円(税別)
- ・半端ない熟成感、そして全国から小麦・塩・バター・生クリームなど、選りすぐりの食材を使用。中でも企業秘密の生クリームのこだわりは半端ない！耳まで柔らかく、口どけなめらか。焼かずにそのままでも美味しいふわふわ食感は、一度食べたらやめられません。とにかく他に例をみない、半端ない食パン。



## 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。



- ・直営店のご案内
- ・午後の食パン これ半端ないって！橋本店  
住所：神奈川県相模原市緑区橋本2丁目17-21 AYAビル1階 OPEN：2018年9月
- ・午後の食パン これ半端ないって！青葉台店  
住所：神奈川県青葉区青葉台1丁目15番21号 OPEN：2019年2月
- ・午後の食パン これ半端ないって！能見台店  
住所：横浜市金沢区能見台通2番3号 OPEN：2019年6月

## 店舗情報

店舗名：このカフェ半端ないって！  
住所：神奈川県相模原市緑区橋本2丁目17-21 AYAビル1階  
電話番号：042-703-6611  
アクセス：JR横浜線 橋本駅より徒歩3分  
定休日：月曜日  
営業時間：10:00 ~ 16:00 (L.O 15:30)

店舗面積：約20坪  
客席数：10席  
メニュー数：フード12 (250円~750円)・ドリンク10 (380円~480円)  
リニューアルオープン：11月21日(土)  
H P : <http://www.korehanpanaitte-cafe.com>  
ノベルティ：11月21日~23日、各日先着80名様にオリジナルエコバッグをプレゼント

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社CLASTY (クラスティ) 担当：芹澤れい 住所：神奈川県海老名市中央2-9-50 海老名プライムタワー 21階  
TEL : 046-240-1001 MAIL : [info@clasty.co.jp](mailto:info@clasty.co.jp) HP : <http://www.clasty.co.jp/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL : 080-6390-8284 MAIL : [suzue@suzu-pr.com](mailto:suzue@suzu-pr.com) URL : <http://suzu-pr.com>