



高級食パン専門店

「魔法はいらない」2号店

道後温泉本館前に続き「松山銀天街」に販売所を出店！

12/20(日)プレ・21(月)グランドオープン

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を模索する中で高級食パンブームに着目し、10月に道後温泉本館前に開店しご好評いただいている高級食パン専門店「魔法はいらない」1号店に続き、より多くのお客さまにお届けできるよう、12月21日(月)に松山銀天街に販売所を開業する運びとなりました。プロデュースは1号店同様、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）に依頼いたしました。

「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。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ィな味わいを実現し、1号店から焼きたての食パンを運び、プレーンとレーズンの2種を販売いたします。店舗は、「松山銀天街」という松山市を代表する中心商店街に位置し、地域のファミリー層をターゲットに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。



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につぶりと練りこみました。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

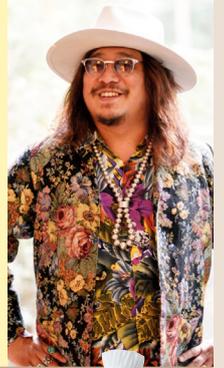
沖縄のサトウキビのみで作られたまろやかな甘みのきび糖

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転職」(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 銀天街店

住所：愛媛県松山市湊町4-4-8

電話：089-909-5777

交通：伊予鉄松山市駅から徒歩約3分

定休日：火曜日

営業時間：10:00 ~ 19:00

店舗面積：18.33㎡

公式サイト：<https://mahou-ha-iranai.com>

プレオープン：2020年12月20日(日)13:00 ※売切れ次第終了

グランドオープン：2020年12月21日(月)

ノベルティー：ロゴ入りパンナイフを12月21日先着100名様プレゼント

既存店

道後本店 愛媛県松山市道後湯之町6-27 ACS.SOL道後 1F

OPEN：2020年10月10日



【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 <http://suzu-pr.com/>