



東京・横浜・埼玉・仙台・広島で  
行列が絶えない大人気店  
8号店は東京 品川エリアへ

# 高級食パン専門店 「考えた人すごいわ」

品川中延に1月15日(金)プレ・16日(土)グランドオープン!

**1997**年に仙台で創業し、コッペパン専門店「(食)盛岡製パン」、和食と甘味処「かんながら」など17店舗(2020年12月時点)の飲食店を運営しているオーネスティグループ(本社:埼玉県所沢市、代表取締役:大館 誠)は、2018年6月に高級食パン専門店「考えた人すごいわ」の1号店を東京都清瀬市にオープンして以来、関東圏の他・仙台・広島と勢力的に出店し、いずれも行列の絶えない人気店となっております。この度、既存店舗「横浜菊名店」同様の東急沿線で、より多くの皆様に当ブランドの食パンをお届けしたい、また地域貢献になればという思いから、2021年1月16日(土)に8号店を東京都品川区にオープンいたしますのでご案内いたします。

プロデュースは既存店同様、全国で次々と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)の岸本拓也氏に依頼。店名は、食パンを口に入れた瞬間、「考えた人すごいわ」と思わず口にしてしまうほどの納得の商品を開発できたことから命名しております。試行錯誤を重ねた飽きのこない生食パンは、厳選素材・独自製法・オープンなどにこだわり尽くし、薄い耳でほどける口どけが特徴です。商品は、プレーンとレーズンの2種の他、ジャム・蜂蜜・オリジナルドリップコーヒーを販売いたします。都営浅草線「中延駅」A3出口前すぐ、「品川駅」からも電車で約15分の好立地で、昔ながらの商店街が広がり住宅地へ繋がる駅近隣や周辺地域にお住いの方をメインターゲットとし、既存店同様に一日400-500本の完売を目標といたします。また来春には、福島県郡山市にてカフェ業態(系列店)、新潟県長岡市にてカフェ併設ブレッドパーク業態となる新店舗をそれぞれ開業計画しております。

## メニュー一覧

### 魂仕込 (こんじこみ)

¥800(税別) / プレーン  
サイズ: 2斤(12×12.5×25.5cm)

ここでしか味わえないキメ細かな“口どけの良さ”を実現するための厳選小麦粉、豊かな風味を引き出すための国産バター、そして岩手産のだ塩をはじめ、材料1つ1つにこだわり、魂を込めた贅沢な食パン。その名も「魂仕込」。トーストせずそのままお召し上がりいただくと、ほんのりした甘味が口中に広がります。

主な素材: 小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・生クリーム  
練乳・蜂蜜



### 宝石箱 (ほうせきばこ)

¥980(税別) / レーズン  
サイズ: 2斤(12×12.5×25.5cm)

岩手県田野畑村の豊かな自然で生まれた「たのはた牛乳」、オーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズン、そして国産バターを使用することで、一口食べるとココの余韻が残ります。さらにサンマスカットレーズンが芳醇でフルーティな味わいを添え、カットすると「宝石箱」のように輝きます。

主な素材: 小麦粉・国産バター・  
岩手産のだ塩・牛乳・サンマスカットレーズン





考えた人すごいわ  
Il est fabuleux, ce créateur.



## 素材のこだわり

### ☑ 小麦粉

ここでしか味わえないキメ細かな「口どけの良さ」を表現するために欠かせない、口の中で程よく溶けていくような食感を実現する「小麦粉」

### ☑ 塩

海水を煮て炊いて結晶化させる伝統的な直煮製法（じきにせいほう）で作られる岩手特産の自然海水塩のミネラルがたっぷりな「のだ塩」

### ☑ バター ※マーガリン・ショートニング不使用

食べた後、口の中に広がるバターならではのコクをプラスしてくれる「国産バター」

### ☑ 牛乳

保持式殺菌（85℃25分間）を行うことで、生乳を鍋で沸かした様な風味が特徴の、岩手県田野畑村の自然の中で育つホルスタインから搾乳する良質な「たのはた牛乳」

### ☑ レーズン ※宝石箱のみ

「プチッ」と弾けるような食感と芳醇でさわやかな味わいが特徴の、オーストラリアの大自然の中で育った「サンマスカットレーズン」



## ■ユニフォーム・商品袋



## 既存店

清瀬店 東京都清瀬市元町1-10-13

OPEN: 2018年6月

横浜菊名店 神奈川県横浜市港北区菊名6-1-7

OPEN: 2018年11月

仙台本町店 宮城県仙台市青葉区本町一丁目6番23号

OPEN: 2019年8月

広島店 広島市南区松原町3-1-120

OPEN: 2019年11月

西国分寺店 東京都国分寺市泉町3-35-1

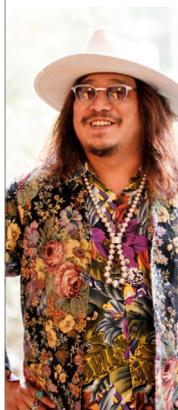
OPEN: 2020年5月

ブレッドパーク名取店 宮城県名取市増田5丁目3-10

OPEN: 2020年7月

plus.ふじみ野店 埼玉県ふじみ野市福岡2丁目1-6 イオンタウンIF

OPEN: 2020年11月



## ベーカリープロデューサー 岸本拓也氏

日本全国で様々な人気ベーカリーをプロデュース。特に東京・神奈川「考えた人すごいわ」、北海道「乃木坂な妻たち」等、行列の絶えない高級食パン専門店は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OA) やNHK「世界はほしいモノにあふれてる あっど驚くパン屋さんを作る旅タイ」(2020年2月OA) 等にも出演。

## 高級食パン専門店 考えた人すごいわ 品川中延店

住所: 東京都品川区中延4-6-3 アドニスビル1F

電話: 03-6426-4140

営業時間: 9:00-20:00 (売り切れ次第終了)

定休日: 不定休

アクセス: 都営浅草線「中延駅」A3 出口前  
東急大井町線「中延駅」より徒歩1分  
東急池上線「荏原中延駅」より徒歩5分

店舗面積: 44.31㎡ / 13.40坪

公式サイト: <https://sugoi-bread.com>

プレオープン: 2020年1月15日(金) 11:00-15:00 (売り切れ次第終了)

グランドオープン: 2020年1月16日(土) 9:00-20:00 (売り切れ次第終了)

ノベルティ: 1月16日・17日両日先着各50名様に「オリジナルドリップコーヒー」プレゼント



【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社かながら 担当: 大館(おおだち) 誠 埼玉県所沢市松葉町12-4 第15北斗ビル301

TEL: 04-2941-5797 MAIL: [odachi@honesty-group.jp](mailto:odachi@honesty-group.jp) URL: <https://honesty97.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](mailto:suzue@suzu-pr.com) URL: <http://suzu-pr.com>