



真打ち登場



高級食パン専門店 真打ち登場 1/16 (土) 戸越銀座に8号店オープン!

「真打ち登場」×「ケズカフェ東京」コラボ
大人気の至福のチョコ食パン〜くりおろ〜も限定発売!

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・学芸大学・竹ノ塚と東京都内に精力的に出店を続けており、このたび都内8店舗目となる「高級食パン専門店 真打ち登場」を、戸越銀座駅すぐの好立地に、2021年1月16日にオープンいたします。

食パンの監修にはこれまで同様に、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）をお迎えしました。また、オープンを記念し、昨年末に大好評をいただいた、ガトーショコラの最高峰を極める「ケズカフェ東京」（東京都新宿区）との限定コラボで開発した至福のチョコ食パン〜くりおろ〜を、1月16日～24日までの9日間、“戸越銀座店”と“学芸大学店”の2店舗にて限定発売いたします。

限定コラボ商品

期間限定
至福のチョコ食パン
〜くりおろ〜

『真打ち登場』×『ケズカフェ東京』限定コラボ
1,800円（税別）/1斤

販売期間：1月16日～24日 販売店舗：戸越銀座店・学芸大学店
販売方法：先着順で一人様2本まで。店頭販売の他、電話予約可。



「食パンがガトーショコラに恋をした」

ふわふわの食感と気品に溢れる自然な甘さはそのまに、ガトーショコラの最高峰を極めたケズカフェ東京のチョコレート「KEN'S BLEND CRIOLLO」を贅沢に散りばめました。小麦の香ばしさ、ふんわりやさしいミルクィなコク、口いっぱいに広がるカカオの深い味わいとハーモニーが楽しめます。そのままはもちろん、トーストするとチョコがとろけ、アイスクリームや生クリームを添えていただくのもおすすめです。

ケズカフェ東京

<https://kenscafe.jp/> 数々の受賞歴をもつ、ケズカフェ東京の特撰ガトーショコラ。世界のトップ・パティシエたちへ愛される、ドモーリ社の創始者ジャンルーカ・フランゾーニ自らが調合した「KEN'S BLEND CRIOLLO」を使用。コク・甘味・苦味が三位一体となり、とろけるような口溶けと、共に訪れる濃厚なカカオのビターな香りが、深い味わいを織りなします。





しょうま
1 翔舞 / プレーン

800円 2斤

当店看板商品。風味豊かな純国産バターや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

みやび
3 黒雅 / カカオ

1,280円 1.5斤

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しほんのりほろ苦くて甘さ控えめの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

曜日限定

かれん
2 華蓮 / レズン

1,080円 2斤

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

主な原材料:小麦粉、乳製品、サンマスカットレズン、砂糖、蜂蜜、塩 他

こまち
4 小町 / あんこ

1,480円 1.5斤

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

曜日限定

曜日限定 …オープン時は不定期

● **こだわりの食材**

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

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

芳醇な香りとまろやかなコク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**



食パンのお供

既存店で人気のあんバター (125g 399円) など、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・蜂蜜を取り扱います。



至福のらすく

プレーン 520円 / **レズン** 580円 / **カカオ** 580円

サクッと軽やかな食感に芳醇なバターの香りとまろやかで上品な甘さが溶け出す、至福のシュガーラスク3種を当店の食パンでお作りします。



桐箱 2,900円

収納時はパンの下にあるスノコ状のトレイを、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対応します。



※価格は全て税別

高級食パン専門店 真打ち登場 戸越銀座店

住所：東京都品川区平塚2-16-4 第一石岡ビル1F

電話：03-6426-6037

営業時間：10:00～19:00 (※1/16～18までの3日間は午前9:00オープン)

定休日：年中無休 (12/31～1/3を除く)

店舗面積：71.12㎡

交通：東急池上線戸越銀座駅より徒歩1分・都営浅草線戸越駅より徒歩3分
オオゼキ戸越銀座店から徒歩1分

駐車場：無

公式サイト：<http://shinuchi-toujyou.com>

オープン：2021/1/16 (土)

ノベルティ：オリジナルパンナイフを1/16 (土)・17 (日) 両日先着50名様にプレゼント

既存店

【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

【亀有店】東京都葛飾区亀有3-29-1 リリオ式番館101

【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

【学芸大学店】東京都目黒区鷹番3-15-25 鳥芳ビル 1F

【竹ノ塚店】東京都足立区竹の塚5-6-11 高山ビル1F



【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
広報担当：水野 TEL：090-1846-3313 MAIL：mizuno@s-grace.com
<https://shinuchi-toujyou.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/>