

高級食パン専門店

隠れてる名店

七つの海を渡るパン

横浜市戸塚区に新登場
新ワークスタイルを変革！

3/5(金)プレ・6(土)グランドオープン！



2002年に創業し、飲食店運営を行う株式会社ハッピースマイル（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：御園 義雄）は、代表が生まれ育った馴染みのある町・横浜市戸塚区の皆さまに美味しい食パンを届けたいという思いから、高級食パン専門店「七つの海を渡るパン」を2021年3月6日に開業いたします。また、本新規事業は、コロナ禍における飲食店の新たな運営の仕組みづくりを模索するなか、勤務するスタッフの労働環境を改善し雇用スタイルの多様性に対応したワークスタイルの創成も目指します。

日常の何気ない暮らしを大切にする機運が高まる中、一日の始まりである朝の時間を大切に過ごすための美味しい朝食を提案したく、生まれ育った土地の皆さまの朝食に欠かせない美味しい食パンをお届けしたいという思いで高級食パン専門店の開店を決意。店名「七つの海を渡るパン」とは「世界中の人々が美味しい食パンを囲み幸せな時間を過ごしてほしい」という願いを由来として名づけました。横浜市戸塚区は、古くは東海道の宿場町として、現代では東京・横浜のベッドタウンとして、人口約28万人が居住するエリアです。店舗は幹線道路国道1号線バス通り沿いに位置し、JR戸塚駅から徒歩11分と、車と徒歩のどちらでもアクセス良好な立地に位置します。今後は地域に根差した地元密着型の店舗を目指し、周辺に居住するファミリー層を中心にお客様が笑顔で幸せな気持ちになるような販売を目標として運営してまいります。

ハッピー

プレーン 1.5斤 / 830円(税込)

国産バターや北海道産生クリームなどひとつひとつの素材を厳選し、しっとりとしたなめらかな食感とやさしい甘みとコクを感じられる味わいに仕上げました。当店自慢の一品を是非お楽しみください。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、他



こだわりの食材

独自製粉の小麦粉

キメ細かい口どけを感じられる小麦粉

北海道産練乳

フレッシュな生乳から作られたミルクキーなコクを加えてくれる練乳

国産バター

芳醇な香りが贅沢な味わいの国産バター

沖縄・奄美大島産の粗糖

大自然の中で育まれたサトウキビを100%使用した粗糖

● 美味しい食べ方

当日～翌日まで

トーストせずにそのままお召し上がりいただくのがおすすめです。

翌々日以降

パンナイフを使用し、少し厚めの25～30mmの厚さにスライスし、香ばしくトーストしてください。フレンチトーストもおおすすめです。

冷凍の仕方

1枚ずつラップで密着包装し、冷凍保存用袋(-18℃以下の耐寒性のあるもの)に入れ、脱気して冷凍してください。

お召し上がりの際は、予熱したオーブントースターに凍ったままの食パンを入れ、表面が少し小麦色になるまで焼いてください。

高級食パン専門店

隠れてる名店 七つの海を渡るパン

住所：神奈川県横浜市戸塚区戸塚町3935 桜ハウス101
電話：045-827-3406
交通：JR東海道線・横須賀線・横浜市営地下鉄 戸塚駅より徒歩約11分
定休日：不定休
営業時間：10:30～18:30
店舗面積：57㎡
公式サイト：<https://nanatsuno-umi.com>
プレオープン：2021年3月5日(金)13:00 ※売切れ次第終了
グランドオープン：2021年3月6日(土)
オリジナルパンナイフを3月6日・7日両日先着50名様プレゼント



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】七つの海を渡るパン

担当：御園 住所：横浜市戸塚区戸塚町3935桜ハウス101 TEL：045-827-3406

【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/>