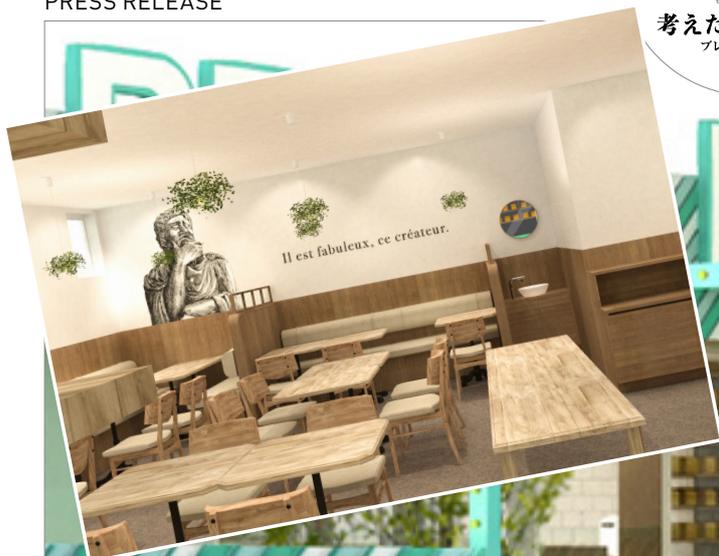




考えた人すごいわ  
ブレッドパーク郡山



店長独立で  
OPEN!

3/13(土)  
福島県郡山市に  
オープン!  
3/15(月)  
内覧会開催

最前線を走る高級食パン専門店

# 「考えた人すごいわ」

遊具・駐車場を備えた  
公園のようなカフェ併設店舗「ブレッドパーク」  
店舗限定・郡山名物「クリームボックス」も販売

行列の絶えない大人気の高級食パン専門店「考えた人すごいわ」を運営す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）を退職後、2018年に横浜で創業し、イタリアンバルを2店舗経営する株式会社LEALE（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：渋谷 俊樹）は、焼きたて食パンを使ったメニューとオリジナルコーヒーを楽しめるカフェを併設した「考えた人すごいわブレッドパーク郡山店」を、代表の地元である福島県郡山市の開成山付近に2021年3月13日（土）にオープンいたしますのでご案内いたします。15日（月）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

代表の渋谷はかつて「考えた人すごいわ」を運営するオーネスティグループで直営店の店長を務めており、飲食業に携わる者として食を通じて元気や幸せを日々の暮らしに提供できる場を増やしたいと願う中で、ほんのり甘くほどける口どけで笑顔がこぼれる『人を幸せにするパン』を扱いたいと、大館社長に当社でのブランド展開の許諾を得て、故郷の郡山で開業する運びとなりました。「考えた人すごいわ」としては10店舗目、「ブレッドパーク」スタイルとしては宮城県の名取店に続く2店舗目となります。店外には天然芝や木製の滑り台などの遊具が設置され、大人はテラス席でのお食事をゆったりと楽しみつつ、お子さまはフェンスで安全に囲われたお庭で伸び伸びと体を動かすことができ、テイクアウト専用の「ベーカリーエリア」と、お席でくつろぎながら食事が楽しめる「カフェエリア」に分かれた、美味しく楽しいまさに公園のような店舗です。プロデュースは、全国で次々と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（神奈川県横浜市）の岸本拓也氏に依頼いたしました。ベーカリーでは、定番の食パンの他、郡山のソウルフードである「クリームボックス（郡山店限定）」や「のだしおの塩パン」も販売。またカフェでは、モーニングやティータイムなど時間帯別でホットサンド・ランチセット・デザートなど、食パンを使用した特別メニューやオリジナルコーヒーを380円（418円）～1,130円（1,243円）の気軽にご利用できる価格帯で提供いたします。



考えた人すごいわ  
ブレッドパーク郡山

2021年3月4日

2021年4月より発売開始

# Bakery

価格は税別(税込)



## こんじこみ 魂仕込

800円(864円) / 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、そして岩手県「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



## ほうせきばこ 宝石箱

980円(1,058円) / 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

## のだしおの塩パン 120円(130円)

ふわふわな生地の中からジュワッと流れ出したバターが、焦がしバターとなってパンの底面を香ばしくカリカリに! バターのコクと塩味が奏でる美味しさは格別です。



## クリームボックス〈郡山限定!〉 220円(238円)

当店自慢の食パンを使った郡山のソウルフード「クリームボックス」がついに登場! 自家製のミルククリームをたっぷり塗って仕上げました。



## ● その他の商品

自家製チーズケーキ ホール 1,100円(1,118円) / 自家製ミルフィーユカツサンド 400円(432円) / 玉子サンド 340円(367円) / 照り焼きチキンサンド 380円(410円) / パンプディング 380円(410円) / ソフトクリーム 350円(378円) / パフェ各種 680円(734円) / オリジナルブレンドコーヒー 380円(410円) / ドリップコーヒー(3パック) 540円(583円) / 各種ジャム 800円(864円) / はちみつ 800円(864円) / マグカップ 800円(864円) / パンナイフ 800円(864円)



自家製ミルフィーユカツサンド



チーズケーキ



ソフトクリーム

# Cafe Menu

メニュー詳細はこちら <https://bit.ly/2Zs3XTm> 価格は税別(税込)

モーニングプレートセット



ハム&チーズトマトサンド



パンプディング

キャラメルラテ



モカラテ

パンプディングパフェ



ベリーパフェ



チョコパフェ



## モーニング(10:00-11:00限定)

モーニングプレートセット 800円(880円)

厚切りのトーストにスクランブルエッグ、ソーセージとマッシュポテトにサラダを合わせた、目覚めのワンプレートです。好きなジャムとハチミツを2種類お選びいただけます。ドリンク付き。

トーストモーニング 580円(638円) / チーズトーストモーニング 680円(748円) / 削りあんバタートーストモーニング 640円(704円)

## 食事

●ホットサンドイッチ 650円(715円)

※サラダ・ドリンクつきセット 930円(1,023円)

●ハム&チーズトマトサンド/ルーベンスンド

オーダーいただいたから焼き上げる、当店自慢の食パンで作るホットサンドイッチ。外側のサクとした食感と、ふんわりとした弾力! ランチにもびっぴりの満足度◎の一品です。

●サンドイッチ各種 550円(605円) ~ 850円(935円)

※サラダ・ドリンクつきセット 830円(913円) ~ 1,130円(1,243円)

## デザート

●パフェ 各680円(748円)

●パンプディングパフェ/ベリーパフェ/チョコパフェ  
: 「考えた人すごいわ」自慢のパンを使用した自家製パン  
: プディングパフェは、新たなパンの魅力を発見できます。

パンプディング 380円(418円)

パンにたっぷりのプリン液を染み込ませたデザート。表面のパンはカリッと香ばしく、中はミルクと卵が染み込んだふわとろ食感です。

ソフトクリーム 350円(385円) / チーズケーキ 380円(418円) / ハニートースト 400円(440円) / ティラミス風トースト 480円(528円) 他

## ドリンク

オリジナルブレンドコーヒー (HOT・ICED) レギュラーサイズ 380円(418円)・ラージサイズ 430円(473円) / 林檎のラガービール 780円(858円) / 小麦酒マイビール 780円(858円) / キャラメルラテ 580円(638円) / モカラテ 580円(638円) / 紅茶 380円(418円) / アップルジュース 400円(440円) / オレンジジュース 400円(440円) 他



考えた人すごいわ  
ブレッドパーク郡山



## 食パンのこだわり

### ✓ 小麦粉

ここでしか味わえないキメ細かな"口どけの良さ"を実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

海水を煮で炊いて結晶化させる伝統的な直煮製法(じぎにせいほう)で作られる岩手特産の自然海水塩のミネラルが豊富な「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°C 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」とはじけるような食感と芳醇でさわやかな味わいが特徴の、オーストラリア大自然の中で育った「サンマスカットレーズン」

## 【予約制】内覧会のご案内

日時：2021年3月15日(月) 13:00-14:00(受付12:45)

対象：プレス・関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産

(代表 渋谷、大館氏・岸本氏がお待ち申し上げます)

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

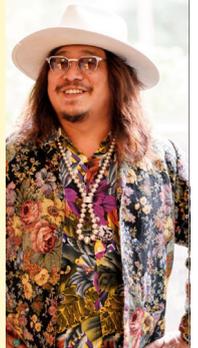
<http://bit.ly/3rcxz2W>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



## 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「世界はほい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。



## 高級食パン専門店 考えた人すごいわ ブレッドパーク郡山店

店舗名：高級食パン専門店 考えた人すごいわ ブレッドパーク郡山店

住所：福島県郡山市島2丁目49-40

電話：024-973-6122

定休日：不定休

営業時間：TAKEOUT販売 9:00-19:00(18:00以降売り切れ次第終了)

カフェ 10:00-21:00(L.O.20:30)

※10:00-11:00はモーニングメニューのみ提供

面積：販売エリア21.03㎡ 製造エリア42.05㎡ 飲食エリア51.55㎡

席数：カウンター 3席+テーブル28席+テラス12席(予定)

交通：東北本線郡山駅よりさくら通り経由 車で約10分

駐車場：有(店舗内10台)

公式サイト：<https://sugoi-bread.com/>

プレオープン：2021年3月12日(金)10:00-15:00(カフェ 11:00-15:00)

※売切れ次第終了

グランドオープン：2021年3月13日(土)

ノベルティ：3月13(土)・14日(日)両日先着50名様に

「オリジナルドリップコーヒー」をプレゼント



考えた人すごいわ  
ブレッドパーク郡山  
郡山駅よりさくら通り経由 車で約10分



【運営会社】株式会社LEALE 担当：渋谷 俊樹

住所：神奈川県横浜市港北区菊名6丁目1番6-1号 TEL：045-633-7070 MAIL：kanngaetahitosugoiwa.kooriyama@gmail.com URL：https://sugoi-bread.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/