



米粉food研究家「中村公美氏」プロデュース
高級食パン専門店『考えた人すごいわ』の新展開！
『自然素材の究極のシンプル』をコンセプトに
100%グルテンフリーの米粉パン・スイーツ専門店
『IYOTO』(イヨト) OPEN

8/20 駒澤大学駅 徒歩2分！ 8/17に内覧会を開催

高級食パン専門店『考えた人すごいわ』、和食と甘味処「かんながら」など11店舗（2023年7月時点）の飲食店を経営する、オーネスティグループ（創業：1997年、所在地：埼玉県所沢市、代表取締役：大舘 誠 以下「当社」）は、「自然素材の究極のシンプル」をコンセプトとした完全グルテンフリーの米粉パン・スイーツ専門店『IYOTO』（イヨト）を2023年8月20日（日）に田園都市線駒沢大学駅より徒歩2分の立地にオープンいたします。また、開店に先駆けて行ったクラウドファンディングでは191%のご支援を達成し、ご期待に意欲を感じております。8月17日（木）にはプレス向け内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

「IYOTO」は、高級食パン専門店『考えた人すごいわ』を運営する中でお声を聞いた、アレルギーや消化不良が理由で小麦粉製パンを食べられない方々をはじめ、より多くの方に美味しくて体にやさしい食品を提供したいという想いでオープンする米粉パン・スイーツ専門店です。商品開発は「小麦を使わないパン」の開発を模索する際に出会ったカフェ『Fete le marche』を運営する米粉food研究家 中村公美氏に依頼。長年にわたる米粉パン・スイーツ製造のノウハウを活かした、しっとりもちりした噛みごこちと豊かな味わいが口にひろがる食パンをはじめ、マフィンや米粉サンド、パニーニ、ガトーショコラなど子供にも安心して食べさせられるフードを幅広く揃えました。使用する米粉は100%国産品にこだわって、日本の米農家を応援します。日本食文化を中心に支える「米」を使い、日本人の身体に合う美味しい食品をつくることで、人々を健康にしたいと願う志をブランドロゴに表現いたしました。サイリウムハスクは使わず、免疫効果や美容効果が期待できる自然食材を使った商品展開を行い、小麦アレルギーのある方はもちろん、美意識高く健康に関心を持つ層にもアプローチいたします。

内覧会のご案内 予約制

対 象：プレス・関係者様
日 時：2023年8月17日（木）①13:00（受付12:55）②15:00（受付14:55）
内 容：概要説明・見学・試食 他
取材対応：代表 大舘 誠、商品開発 中村 公美 氏
予 約：以下のフォームよりお申し込みください。
<https://bit.ly/3JTvX9T>
※当日はお名刺を1枚お持ちください。



米粉マイスターインストラクター / グルテンフリー食学アドバイザー / 製菓衛生師
中村公美氏

2018年 米粉マイスター協会でのテキストレシピ提供、米粉スイーツマイスター講座の監修。米粉と麹とお野菜が大好きな母と子供のカフェ『Fete le marche』開業。2019年日本CI協会月刊誌「マクロビオティック」コラムレシピ提供、ビューティフード協会でのクッキング監修。2020年フードガストロノミーにおけるレシピ指導。2021年東京栄養食業専門学校にて製菓講師及び調理講師。米粉研究所株式会社設立。2023年東洋大学赤羽キャンパスにカフェ出店。



MENU

国産米粉100%・米麴・天然酵母 使用

サイリウムハスク・合成着色料 不使用

米粉食パン



プレーン 1斤 900円

【国産米粉100%使用・米麴使用・天然酵母使用・サイリウムハスク不使用・添加物不使用】
麴は、腸で善玉菌を増やす効果があるとされ、腸活・アンチエイジング・免疫力アップや美容効果が期待できます。



ビーツ 1斤 1,200円

ビーツは「食べる血液」とも言われるように、血を作る働きがある葉酸を豊富に含むほか、「便秘解消」「むくみ解消」などの効果が期待できる栄養成分など多数のビタミンが含まれており、美容が気になる女性におすすめです。



竹墨 1斤 1,100円

消臭効果のある竹墨は、口臭や体臭の改善に寄与することが期待できるほか、体内の毒素や余分な物質を排出する助けとなる作用により、健康的な状態の維持に役立ちます。糖質や脂質が少なめで低カロリーのためダイエットにもおすすめです。

米粉スイーツ



ダブルクリームマフィン

飼料にこだわった落水正商店の「太陽卵」によるカスタードクリームと豆乳仕立ての生クリームを使用。
ブルーベリー豆乳クリーム/ストロベリー豆乳クリーム/オレンジ豆乳クリーム 各390円・Wベリー豆乳クリーム/Wベリー豆乳オレンジクリーム 各460円・フレッシュオレンジ豆乳クリーム/フレッシュブルーベリー豆乳クリーム 各540円

米粉サンドイッチ



米粉サンド

(左上より時計まわりに)
ヴィーガン/きんぴらごぼうと玉子サラダ 580円
サバ/照り焼きチキン 680円



パニーニ(焼きサンド)

ヴィーガンパニーニ
季節のパニーニ
各580円



その他の主なメニュー

- | | | |
|--|---|---|
| ① 冷製豆乳コーンスープ
420円 | ② フルーツジュース
ビタCアイ/美フレッシュ/ラズベリーウルウルコラーゲン
各580円 | ③ フォカッチャ
岩塩と6種ハーブのフォカッチャ 380円
手仕込みカレーのチーズフォカッチャ 480円 |
| ④ ガトーショコラ
(直径12cm)
3,300円 | ⑤ IYOTO フルーツアイス
300円 | ⑥ 葛餅アイスバー
抹茶小豆/いちごみるく/れもんみるく
330円 |



テイクアウトBOX

※イメージ

※価格は全て税込

【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社かんながら
〒359-0044 埼玉県所沢市松葉町12-4-301 担当: 大館(おおだち) 誠 TEL: 04-2941-5797 MAIL: odachi@honesty-group.jp <https://honesty97.com/>
【お問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY
住所: 東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL: suzupr@suzu-pr.com 担当: 小林・瀬戸 TEL: 080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>