

## 高級食パン専門店

# 「考えた人すごいわ」オープン ～コッペパン専門店の次は高級食パン～

1997年に創業し、現在12店舗の飲食店を経営しているオーネスティグループの(有)かんながらは、関東圏で展開するコッペパン専門店「(食)盛岡製パン(もりおかせいぱん)」3店舗に続き、高級食パン専門店「考えた人すごいわ」を6月30日(土)に東京都清瀬市にオープンした。高級食パン業態は1号店目となる。

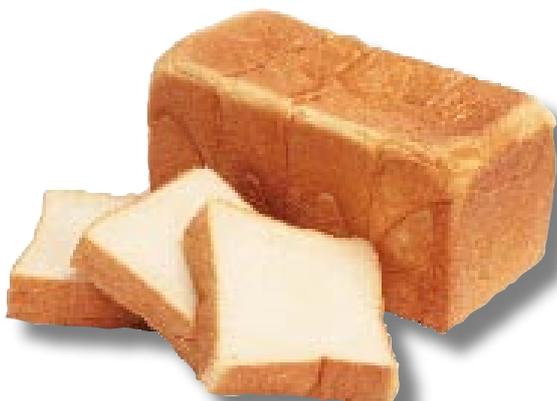
コッペパンの次に展開するのは、毎日朝食として食べる人も多い“食パン”。試行錯誤を重ねて開発した“高級食パン”は、2斤サイズでプレーンの「魂仕込(こんじこみ)」とマスカットレーズン入りの「宝石箱」の2種類のみ。厳選素材・独自製法・コンベクションオープンにこだわり尽くし、薄い耳でほどける口どけに仕上げた。商品は一般的に“生食パン”と言われる商品であるが、生食パンの厳密な定義はなく、一般的には、食べる前に焼いたり、バターやジャムなどを付けなくてもそのまま美味しく食べられる食パンのこととされている。

「魂仕込(こんじこみ)」800円(税抜)、「宝石箱」980円(税抜)と商品価格も高いが、原価率が3割と、原料にこだわった商品である。原料の小麦粉はカナダ・アメリカ産の高級小麦粉を使用し、国産バター、生クリーム、岩手県産のだ塩、練乳、蜂蜜等を使用。「宝石箱」に使用するレーズンは、糖度が高いオーストラリア産サンマスカットレーズンを使用している。

日販は1日約200本・約20万円を計画。

店舗は西武池袋線「清瀬」駅から徒歩1分の好立地。たこ焼き店跡地への出店で店舗面積は約11坪。商品が高級食パン2品ということもあり、店内はほぼ厨房で、正面对面窓口のみでの販売となる。

(株)オーネスティ兼(有)かんながらの大舘誠社長は、「ユニークな店舗名は、食べた方に『これ誰が考えたの?考えた人すごいわ』と言って頂きたいという思いから素直に付けました。年内にもう1店舗出店予定で、コッペパン専門店と同様に3店舗くらいまで増やしたいです」とした。



「魂仕込」(2斤) 800円



「宝石箱」(2斤) 980円

### ＜店舗概要＞

店名：考えた人すごいわ	営業時間：10:00～20:00
住所：東京都清瀬市元町1-10-13	定休日：不定休
TEL：042-497-1510	目標日販：20万円
開店日：2018年6月30日	従業員数：3～4人
規模：店舗面積 11坪	アイテム数：2アイテム