

日本ならではのパンづくりへの挑戦 新ブランド「BREAD STORY」、松屋銀座店に9月5日オープン



株式会社アンデルセン(本社:広島市中区、代表取締役社長:岡田伸朗)は、新ブランド「BREAD STORY(ブレッドストーリー)」を2014年9月5日(金)松屋銀座店(東京都中央区)の食品フロア第三期改装オープンに合わせて出店します。「BREAD STORY」では、今までヨーロッパのパンに学んできた知恵と技を生かし“日本の風土にあった、日本ならではのパンづくり”に挑戦。世界中から本物の価値を知る人々が集う銀座を舞台に、日本ならではのパン文化を発信していきます。

ブランドコンセプトは、“土づくりから食卓づくりまで”。広島と島根の県境にあるアンデルセングループ社内研修施設「アンデルセン芸北100年農場」で、パンづくりのすべての過程(土を作り、麦を育て、粉を挽き、パンを焼いて、仲間と食卓を囲む)を経験するなかで育んだ、パンを大切に作る心と、日本の四季折々の自然を楽しむパンづくり・食卓づくりのすばらしさを伝えていきます。



パンづくり

日本の毎日の食卓に合うパンをめざし、食卓用パンの多くに日本で作られた小麦や大麦、ライ麦を使用。「キタノカオリ」や「もち小麦」を使ったパンは、まるでご飯のように飽きのこないすっきりとした味わいとしっとりもちもちとした食感が楽しめ、醤油や味噌など日本特有の調味料や食材とも好相性。食卓のバリエーションがさらに広がります。



また、国産小麦のパンはトーストするとサクサクッと口溶けがよくなる特長を生かし、日本ならではの食材や季節の野菜と組み合わせた総菜パンやサンドイッチも開発。特に、ランチ限定オーダーサンド“ジャストベイクツインサンド”は、ご注文後にサンドイッチを上下から挟みトーストする商品で、国産小麦のパンの焼きたてのおいしさを味わえます。ほかにもメロンパンなどの日本生まれの菓子パンや「みつ姫」などのこだわり和素材を使ったマフィン、黒ゴマやきなこを使ったパンペルデュなど、94種類の豊富な品揃えとなりました。

催事ではアンデルセン芸北100年農場で収穫した小麦で作ったパンや季節の野菜を使ったパンも登場する予定です。

食卓づくり

「BREAD STORY」では、色々なパンに合わせて楽しむ四季折々の食卓づくりのアイデアはもちろん、残ったパンを食べるためのアイデア、土づくりからはじまるパンのストーリーなどをお客様にご紹介していきます。その中心的役割を果たすのは、アンデルセン芸北100年農場でパンづくり・食卓づくりを4年間指導してきたマネージャー元木一寛や、お客様のライフスタイルとニーズに合わせてパンの楽しみ方をご紹介する「ブレッドマスター」。お客様との会話をしっかり楽しめるよう、売り場には対面式のブレッドカウンターも設置しました。

また、店舗でも季節の移り変わりを楽しんでいただきたいと、壁面にはアンデルセン芸北100年農場の写真をかざり、四季で入れ替えます。それに合わせ、陳列にはアンティークテーブルや古木の木箱などを使用し、居心地のよい温かな空間づくりをめざしました。

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 総合企画グループまで。

Tel:03-6711-5030 Fax:03-6711-5069

ANDERSEN

補足資料① 商品情報

	<p>キタノカオリブレッド 1本 476円、1/2本 238円(税込)</p> <p>北海道産の小麦「キタノカオリ」を約50%使用。吸水が非常によく、ひときわもちもちとした食感が楽しめる食パン。トーストするとサクサクの食感と香ばしさが引き立ち、また違ったおいしさが楽しめます。同じ生地を使ったイングリッシュマフィン(1個 141円)もご用意。</p>
	<p>もち小麦の山型トースト 1本 713円、1/2本 357円(税込)</p> <p>三重県桑名産の「もち小麦」を約30%使用。「キタノカオリブレッド」よりもさらにもちもちでしっとりとした食感。トーストすると、焼き餅のような香ばしい味と香り、食感が楽しめます。</p>
	<p>もち麦ロール(みりん醤油/白ごま/麦粒) 各1個 87円(税込)</p> <p>ごはん感覚で普段のお食事に召し上がっていただきたいと開発したロールパン。もち麦を使用しているので、もっちりとした食感。みりん醤油を塗ったもの、白ごまを混ぜ込んだもの、もち麦の粒を混ぜ込んだものの3種類をご用意。</p>
	<p>肉味噌と蓮根のフォカッチャ/タラモサラダのフォカッチャ 各1個 270円(税込)</p> <p>「キタノカオリブレッド」の生地にマッシュポテトを加え焼きあげたもっちりとしたフォカッチャに、肉味噌と蓮根、糸唐辛子、チーズなどをトッピングしたり、北海道産「きたあかり」のポテトと明太子、マヨネーズなどをトッピングした総菜パン。</p>
	<p>ランチ限定(11-14時) ジャストバイクツインサンド (和風ツナ/ほうれん草と卵/スモークサーモン/生ハムとルッコラ/ハムとチーズ/バジルチキン) 2個セット 692円 1個では 378円(税込)</p> <p>注文後、サンドイッチを上下から挟みトーストしてお渡し。トーストするとサクサクッと口溶けがよくなる国産小麦のパンの特長が楽しめます。 「もち麦ロール(みりん醤油)」に醤油と生姜入りのツナサラダ、「はるゆたかバゲット」に生ハムとルッコラ、「キタノカオリブレッド」にハムとマリボーチーズなど全6種類から2種類を選べます。</p>
	<p>パンペルデュ(黒ごま/きなこ/素焚糖) 各1個 206円(税込)</p> <p>「はるゆたかバゲット」を使った和風フレンチトースト。アパレイユに浸したあと、黒ごまやきなこ、素焚糖を使ったフィリングをトッピングして焼き上げました。 ※素焚糖(すだきとう)とは奄美諸島産のさとうきび原料を100%使用し、ゆっくりと焼きあげてつくる砂糖。</p>
	<p>みつ姫のマフィン/渋皮栗のマフィン/抹茶かこのマフィン 各1個 216円(税込)</p> <p>彩りも和風な3種類のマフィンをご用意。クリーミーで甘みが強いさつまいも「みつ姫」のペーストと角切りを入れたマフィン、栗のペーストを包んで渋皮栗とカラメルをのせたマフィン、抹茶入りの生地で大粒の金時かこのを混ぜたマフィン。</p>

ANDERSEN

補足資料② ショップ情報

■ロゴデザイン

「BREAD STORY」のロゴマークは、ブランド名の頭文字“B”をアレンジ。パンにも山にも見えるデザインとブルーの色で、アンデルセン芸北 100 年農場の自然をベースにしたブランドコンセプトを表現しました。また、ブルーの色はアンデルセングループがお手本にしている国「デンマーク」の象徴的な色でもあります。

※コントラプンクト社・・・約25年の歴史を有するデンマークを代表する戦略デザインとブランディングの会社。コペンハーゲンに本社を置き、マイクロソフト、アディダス、カールスバーグ、レゴ、イケアなどの世界的企業のデザインを手掛けています。アンデルセングループでは、「アンデルセン」のハートをモチーフにしたロゴや「デニッシュハート」のロゴのデザイン、アンデルセン芸北 100 年農場のダイニング棟や寮の設計をしていただいています。



■店舗デザイン



■ショップ基本情報

店名	ブレッドストーリー松屋銀座店
住所・電話番号	東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座 B1F 電話:03-3567-1211 (大代表)
URL	http://www.andersen.co.jp/breadstory/
オープン日時／営業時間	2014年9月5日(金)朝10時 / 通常営業時間 10時～20時
店長	石井 さわか
ブレッドマスター	杉田 玲
店舗面積	84.28 m ² (売場 62.86 m ² 製造室 21.42 m ²)
アイテム数	全 125 種類 (食食用パン 28 品、総菜パン 11 品、菓子パン、スイーツ 31 品、ドーナツ 4 品、サンドイッチ 14 品、焼き菓子 6 品、ジャム・ドリンクなど 31 品)

マネージャー

元木一寛(もとき かずひろ)

2010年7月～2014年6月までの4年間、アンデルセン芸北 100 年農場で研修生を指導。“土づくりから食卓づくりまで”を実践してきた自らの経験を生かし「BREAD STORY」をトータルプロデュースしていきます。

※ブレッドマスター

「ワインのソムリエのように、パンのおいしさをお伝えする専門家を育てたい」と、アンデルセンが独自の社内資格制度で育成するパン販売のプロ。専門的な教育により身につけた深い知識と幅広い経験をもとに、パンのおいしい食べ方のご紹介や、お料理にあうパンの選び方など、お客様のライフスタイルとニーズにあわせてパンの楽しみ方をご提案。パンのある素敵な暮らしをお手伝いします。(※2014年8月現在 全国に20名、BREAD STORY 松屋銀座店ではグレーのエプロンを着用しています。)