



発酵バターや『46億年』の塩を使用する 高級食パン専門店 「生とサザンと完熟ボディ」

湘南・茅ヶ崎に2/22 オープン・2/20 内覧会開催！

1994年に創業し飲食事業やハウスクリーニング事業を手掛ける有限会社大浜屋（本社：神奈川県藤沢市、代表取締役：犬塚利規）は、2020年2月22日（土）に高級食パン専門店「生とサザンと完熟ボディ」を神奈川県茅ヶ崎市にランドオープンいたします。2月20日（木）には内覧会を開催いたしますので、是非ご参加ください。

【予約制】内覧会のご案内

日時：2020年2月20日（木）13:00（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 犬塚・プロデューサー 岸本氏が
お待ちしております）

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/2G26Gt1>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



TV番組に出演していたジャパンベーカリーマーケティング株式会社（神奈川県横浜市）のベーカリープロデューサー岸本氏の活躍ぶりに感銘を受け、実際に同氏の手掛けた食パンを試食し感動したことをきっかけに、愛着のある町・茅ヶ崎にこの美味さを自分で届けたいと願い、異業種参入により高級食パン専門店の開店を決意いたしました。発酵バターや既存店でも使用している麵専用開発された『46億年』の塩など高級食材を使用することで、キメが細かく口どけの良い食感とコクのある奥深い甘みを楽しめる食パンを開発。水分を多く含んでしっとりした風合いあふれる食パンを”完熟ボディ”にたとえ、「サザンビーチの心地よい潮風に思いを馳せながら君とこの食パンを堪能したい…」という湘南のイメージと茅ヶ崎へのリスペクトを、店名や商品名に込めました。ロゴにはサザンビーチでそれぞれの思いを音楽に乗せながら楽しむ若者を表現し、あちこちに食パンが隠れております。自然豊かでゆったりとした時間が流れる茅ヶ崎で、ファミリー層をコアターゲットとし、地域に愛されるパン屋を目指します。また今後、複数店舗の展開を視野に入れて参ります。

「完熟ボデイ」

2斤 / 12cm×12cm×高さ24cm
800円(税別)

材料にこだわりきめ細かくしっとりとした口どけの良い生地が特徴。塩はミネラル分を多く含んだ『46億年』の塩を使用し、バターは香り高い発酵バターを使用。口に入れた瞬間、芳醇な香りが口の中に広がります。水分を多く含んだ完熟された食パンは一度食べたら忘れられない味わいです。

主な原材料：小麦粉、乳製品、
砂糖、蜂蜜、塩



「禁断の果実」

2斤 / 12cm×12cm×高さ24cm
980円(税別)

口どけが良く、甘みのある生地に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を練りこみました。割った瞬間、サンマスカットレーズンが輝き、独り占めしたくなるような美味しさが口の中に広がります。

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、
乳製品、砂糖、蜂蜜、塩

こだわりの食材

小麦粉

究極の柔らかさと口どけの良さを表現する為に独自の製粉方法にこだわったきめ細かな小麦粉

発酵バター

コクと香りが高いことが特徴で芳醇な味わいを与えてくれる発酵バター

『46億年』の塩

地球誕生の歳月にあやかって名付けられ、海水と同じミネラル分を多く含んだ旨味を感じる麺専用が開発された自然海塩

フレッシュクリーム

添加物を一切使用しないフレッシュなクリーム



岸本拓也

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社 代表。横浜・大倉山にある「TO TSZEN BAKER'S KITCHEN」のオーナーを務めながら、人気高級食パン専門店「考えた人すごいわ」「題名のないパン屋」など様々な異業種オーナーのベーカリーをプロデュース。2019年、テレビ東京「ガイアの夜明け」にも取り上げられたベーカリープロデューサー。



店舗情報

店舗名：高級食パン専門店 生とサザンと完熟ボデイ
住所：神奈川県茅ヶ崎市新栄町10-12 ゴールド・サン IF
電話：0467-38-7088 定休日：不定休
営業時間：10:00～19:00 店舗面積：59.32㎡
交通：茅ヶ崎駅より徒歩3分
公式サイト：<https://nama-sazan-kanjuku.com>
プレオープン：2020年2月21日(金) 13:00～
グランドオープン：2020年2月22日(土) ※いずれも売り切れ次第終了
ノベルティ：2月22日・23日両日オリジナルエコバッグ先着100名様にプレゼント

【運営会社】 有限会社大浜屋 担当：犬塚 住所：神奈川県藤沢市朝日町14-5
TEL：0466-55-3590 MAIL：info@oohamaya.co.jp <http://www.oohamaya.co.jp/>
【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴木恵子
TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com <https://suzu-pr.com/>

