



2019年に設立したパン事業の新会社、シルトクレーテ株式会社（所在地：北海道網走市、代表取締役：齊藤直幸）は、「夫婦と一緒に地元で愛されるパン屋さんを開業したい」という想いから、日本全国で実績のある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）の岸本拓也氏にプロデュースを依頼し、2020年5月2日（土）に北海道網走市に「パンダが笑ったら」をオープンいたします。

「こっそり独り占めしたくなる食パンの美味しさに、思わずパンダも笑顔になってしまう」というコンセプトのもと、店舗名は、パンダも笑顔になるほど自信のある美味しいパンであることを、またロゴには、愛嬌のあるキャラクターがその美味さを隠しきれず、お腹も驚くほど美味しい食パンであることを表現いたしました。開店時には、素材にこだわり耳まで薄く柔らかい食パンを2種ご用意いたします。長年連れ添う夫婦だからこそできるお客様に寄り添った接客や心を込めた商品づくりで、あたたかでマイホームのような店づくりを目指します。生活道路から近い住宅街で近隣のファミリー層をメインターゲットとし、1日150本～200本の食パンの販売を目標に、今後は食パン以外のパンの製造販売も視野に入れながら展開してまいります。



パンダパン

プレーン／800円(税抜)

2斤(12×12.5×25.5cm)

耳まで柔らかくしっとりとした食感を生み出すために無添加の生クリーム、国産バターなど素材にこだわりました。さらに、隠し味にココと甘みのあるコーヒー蜂蜜を使用することで優しく深みのある甘さを表現。思わず笑顔になってしまうほどの美味しさに包まれます。

主な原材料：

小麦粉、乳製品、砂糖、はちみつ、塩 他



星のパン

レーズン／980円(税抜)

2斤(12×12.5×25.5cm)

くちどけが良く、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。ココ深く甘みが特徴の生地を割った瞬間、星のようにキラキラと輝くサンマスカットレーズンの酸味がベストマッチ！

主な原材料：

小麦粉、サンマスカットレーズン、乳製品、砂糖、はちみつ、塩 他

こだわりの食材

国産バター

食パンに上品な香りと芳醇な味わいを与えてくれる国産バター

生クリーム

厳選された新鮮でココの深い生乳から作られた添加物不使用の生クリーム

蜂蜜

優しい甘さと深みのある甘みをどちらともプラスしてくれるグアテマラ産コーヒー蜂蜜



ベーカリープロデューサー 岸本拓也氏

日本全国で様々な人気ベーカリーをプロデュース。特に東京・神奈川「考えた人すごいわ」、北海道「乃木坂な妻たち」等、行列の絶えない高級食パン専門店は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OA) やNHK「世界はほしいモノにあふれてる あっとう驚くパン屋さんを作る旅タイ」(2020年2月OA) 等にも出演。

店舗情報

店舗名：パンダが笑ったら

住所：北海道網走市駒場北3丁目3-16

電話：0152-67-7550 定休日：月曜日、第1・第3火曜日

営業時間：10:00～18:00 ※土日9:00～17:00

店舗面積：64㎡ 駐車場：5台

交通：桂台駅から車で3分

公式サイト：<https://panda-smiley.com>

プレオープン：2020年5月1日(金)

グランドオープン：2020年5月2日(土)



【運営会社】シルトクレーテ株式会社 担当：齊藤

【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/>