

取材のご案内

銀座に志かわ 84号店が岐阜県大垣市に初出店！

11月19日(木)オープン日の取材も受け付けています

2018年9月13日に銀座でオープンした行列のできる食パン専門店「銀座に志かわ」(運営会社(株)銀座仁志川本社:東京都中央区銀座/代表:高橋仁志)は、岐阜県では2店舗目となる84号店

「銀座に志かわ 大垣店」を2020年11月19日(木)午前10時に岐阜県大垣市にオープンいたします。高級食パンブームと言われる昨今、様々なベーカリー店が群雄割拠に軒を並べる中、仕込み水に

こだわり続ける当店は「一度食べたら、もう一度食べたい」とこの人気の継続性もテーマにおき、お客様の心を掴み続けたいと思います。その仕込み水とは独自に開発したアルカイオン水。これにカナダ産最高級小麦粉、バター(マーガリン不使用)、生クリーム、はちみつなど、厳選した素材を組み合わせることで、これまでに実現できなかった、絹のように柔らかいほんのりとした甘みのある、耳も絶品、唯一無二の食パンを実現いたしました。店舗にござ

います工房で毎日焼き上げ、手作りでお客様に提供。店舗の周りを通ると幸せ感の詰まった香ばしいパンの匂いを感じることができます。一人でも多くの方にこの焼きたての“銀座の味・水にこだわる高級食パン”を味わっていただくために、スタッフ一同邁進してまいります。



水にこだわる高級食パン
1本/2斤 864円(税込)

店舗プロフィール

銀座に志かわ 大垣店

11月19日(木) オープン

住所: 岐阜県大垣市東外側町2-2

電話: 0584-77-2407

営業時間: 10時~18時(売り切れ次第終了)

定休日: 不定休

駐車場: なし

事前予約: 11月9日12時より電話・web予約開始

本プレスリリースに関するお問い合わせは以下までご連絡ください

銀座に志かわプレスルーム(株式会社IMPRINT) pr@ginza-nishikawa.co.jp

栗田愛 090-6504-5855 村住由賀 080-3454-7862

銀座に志かわ 検索



#銀座に志かわ #水にこだわる高級食パン
#おうち時間 #stayhome

@ginza_nishikawa

@gnk0362632400

@gnk0362632400

銀座
に志かわ
水にこだわる高級食パン



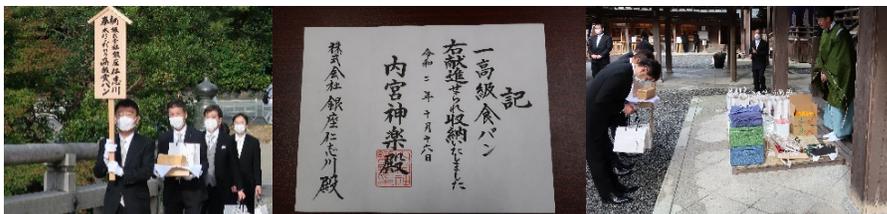
アルカリイオン水という名の魔法の水

銀座に志かわの食パンの仕込み水は独自に開発した pH 値が高めのアルカリイオン水。元来、アルカリイオン水はイーストの活性につながりにくくパンがうまく膨らまない等、パンの製造には不向きと言われてきました。しかしながら一方では食材の旨味を引き出すことに優れていると言われ、食パン製造の素材である小麦粉、はちみつ、生クリームなどの旨味成分がアルカリイオン水との融合で生まれるハイブリッドな味、食感を研究してきました。そして試行錯誤を繰り返し、2018年2月にとうとうパン作りにも対応できる独自のアルカリイオン水を発見。お客様の行列を生み出すまでの味、食感の高級食パンの誕生に至りました。



伊勢神宮内宮に奉納した実績のある食パン

銀座に志かわ「水にこだわる高級食パン」は、2020年10月16日(金)に 2年連続で三重県伊勢市、伊勢神宮内宮・神楽殿に奉納いたしました。伊勢神宮には外宮（げぐう）と内宮（ないぐう）がございます。



内宮には、日本の総氏神である天照大御神が祀られています。内宮奉納参加にはいくつかの厳格な条件があり、この食パンおよび株式会社銀座仁志川を認めていただき、奉納させていただきました。



パン職人の「勘」を独自の視点で数値化 全国、どこの店でも同じ品質の食パン

開発に熟練スタッフが加わり長い年月をかけて開発した「水にこだわる高級食パン」。この1種類の大事な味、食感をどの店舗で購入しても同じ商品として提供するために、国内各地のスタッフはそれぞれの気温、湿度などに応じて吸水率や発酵時間を調整するなど日々の徹底した数値管理を行っています。また、各店の食パンを毎月1回本店でチェックし、工房内にはWEBカメラを設置して銀座本店で製造課程を確認、オブザーバーがいつでも確認できるシステムを構築いたしました。こうして「誰が・どこで・いつ作っても、美味しい食パン」を基本コンセプトにキャリア50年以上の製造長が経験してきたノウハウで各店舗の研修スタッフを短時間でパン職人に成長させることに挑戦しています。



銀座
に志かわ
水にこだわる高級食パン

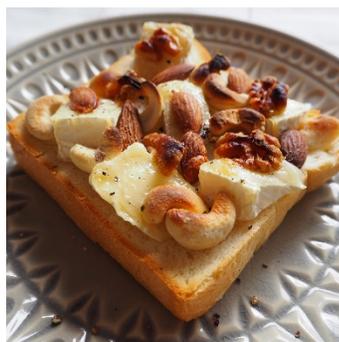


おうち時間充実のために食パンの食べ方を提案



@ginza_nishikawa

銀座に志かわの商品は「水にこだわる高級食パン」1本、1種類です。原材料はカナダ産高級小麦粉を始めマーガリンは一切使用せず100%バターで製造しています。しっとりとしたのど越しで、ほんのり甘く耳まで柔らかいモチモチした食感を堪能するには購入1日目の生食が一番でございます。また、その後の経過時間と共に生食とは違った「水にこだわる高級食パン」を楽しむこともできます。水分が1日目より減少した3日目以降はトーストにしますと、外はカリッと中はふんわりした生食で得られないような香ばしさを加えた楽しみを増やすことができます。銀座に志かわでは、おうち時間充実のために、食パンの食べ方をInstagramにて随時提案しております。一押しは、ほんのり甘い食パンにちょっとピリ辛なきんぴらごぼう。ごはんの代わりに和の食材にも合う食パンです。また、ワインや日本酒にも合うおつまみとしてもお楽しみいただけます。



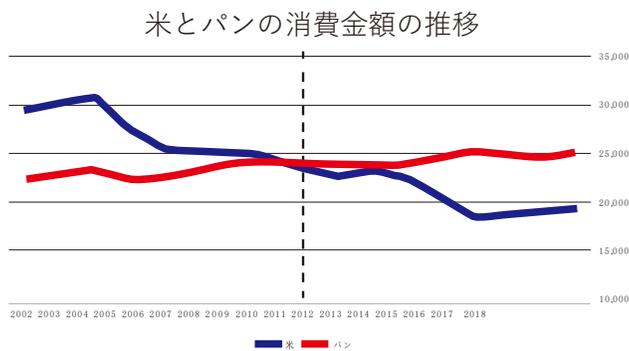
手土産として。イメージは銀座の料亭

値段は800円（税別）。料亭のおもたせを彷彿させるような手提げ紙袋を採用し、「プチ贅沢」「自分へのご褒美」「ちょっと気の利いた手土産」といった従来の食パンにはなかった新しいニーズの掘り起こしに取り組んでいます。また熱々のパンの蒸気が籠らないように、上が大きく開くタイプのパン保存袋を使用し、手提げ紙袋の底にはポール紙を入れて型崩れを最小限に防ぐなど、細かいところまで気を配り、最高の状態でお客様に焼き立ての美味しい食パンを提供できるように努力しています。



近年、日本人の主食は「コメ」から「パン」へ

2010年以降、日本人の主食は「コメ」から「パン」へ変化をきています。（家計調査年報：総務省調べ）時代と共に変化する様々なニーズの中で食文化が多様化し、その中の一つとして「パン」の消費需要が増加。この波を追い風と捉え、銀座に志かわの食パンも、お客様の要望にお応えしていく唯一無二の「究極の食パン」作りで邁進していきたいと思えます。



資料:「家計調査年報」（総務省）より作成



返信先 Mail : pr@ginza-nishikawa.co.jp

Fax : 03-6452-5859

この用紙ではなく、メールや電話で以下の内容をお伝えいただく形でもかまいません

銀座に志かわ プレスルーム (IMPRINT) 担当 : 栗田 090-6504-5855

銀座に志かわ 大垣店 オープン当日取材

■日 時 : 2020年11月19日 (木) 10:00~完売次第終了

■会 場 : 銀座に志かわ 大垣店 (岐阜県大垣市東外側町2-2)

ご出席

ご欠席

貴社名 :

媒体名 :

ご所属 :

ご芳名 :

(計 名)

お電話 :

メール :

撮 影 :

ムービー

スチール

ご希望時間帯 (第1希望) :

ご希望時間帯 (第2希望) :

本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします

銀座に志かわプレスルーム (IMPRINT)

pr@ginza-nishikawa.co.jp

担当 : 栗田 090-6504-5855 村住 080-3454-7862

<http://ginza-nishikawa.co.jp>