

## 製パンメーカーの新展開

## 敷島製パンの新リテールブランド 「PLUSOUPLE(プラスプレ)」の 2号店が御茶ノ水にオープン

敷島製パンは、1世紀以上にわたるホールセールを主軸とした事業展開に加え、新たなパン食の可能性を追求するべく新リテールブランド「PLUSOUPLE (プラスプレ)」を、2022年7月に鎌倉に開業。続いて昨年12月、東京・御茶ノ水に2号店をオープンした。



JR 御茶ノ水駅に開業したエキュートエディション御茶ノ水に立地



売れ筋の食パン『鎌倉食パン』(ハーフ497円) はじめ3種の食パンをラインアップ。敷島製パンが“超熟”シリーズをはじめとする長年の研究で培った湯種生地や、石臼挽き粉をはじめとするこだわりの原材料や、産学連携の共同研究で取得した「ゆめちから乳酸菌\* 発酵種」等を活用。小麦本来の旨味を引き出しつつ、食感の違いを出している

### 日本の四季、ゆたかな旬の 味わいや文化を大切に

伸長するパン市場に対し製パンメーカーとしてパン食の可能性を追求するべく、敷島製パンはPLUSOUPLE (プラスプレ) のコンセプトに、豊かな四季のある日本だからこそ楽しめる“旬”の味わいを掲げている。名称に込められた「パン、そしてスープとスプレッド」を自分らしい組み合わせで楽しみ、曆に応じたスープやスプレッドとの組み合わせ提案を通じて、自然の恵みや豊かさを感じて欲しいという狙いだ。

四季や日本文化が感じられ、海など自然に接する機会の多いロケーションを意識し、神奈川県・鎌倉に1号店を出店。対してオフィスや学校が集中する御茶ノ水店では、仕事や趣味、自分磨きなどアクティブに過ごす人々の日常に寄り添う存在でありたいとしている。客層は30～40代女性がメイン。

こだわりのおいしさを手軽にテイクアウトできるクイックペーカーリーとして、厨房はコンパクトながら、ミキサーからコンベクションオーブンまで設置。サンドイッチ類などの加工やイートインの調理も店舗内で行う。レギュラーメニューは、味わいや食感の異なる食パンをそろえ、人気は『鎌倉食パン』。御茶ノ水店



自家製のカスタードを使用した『プリュレ・クリームパン』(左/292円)や、自家製ビスタチオクリームを使った『ビスタチオ・フランス』(中央/389円)、発酵バター香る、ムチッと食感の『カヌレ』(右/292円) などを取りそろえる



鎌倉食パンのグルメサンドと選べるミニスープ、季節の自家製スプレッド、サラダ&キッシュがセットになった『テイクアウトボックス グルメサンド&スプレッド&ソーサイ』(※御茶ノ水限定1,600円)

では客層を考慮した少し小ぶりな菓子パン類、オフィスワーカー向けに野菜をたっぷり使ったサンドイッチメニューなどを取りそろえている。

これまでに人日の節句や大寒、冬至といった曆に応じて「パンにあう」スープやスプレッドの開発やペアリング提案を店舗キャンペーンを通して行っている。こうした蓄積が将来的にはホールセールの製品へのフィードバックにつながることも期待できる。今後は海外展開も視野に入れ、国内も数店舗増やす計画という。

【店舗概要】 PLUSOUPLE エキュートエディション御茶ノ水店/  
住所：東京都千代田区神田駿河台2-6エキュートエディション御茶ノ水 (JR 中央線 御茶ノ水駅 新聖橋口改札外)

(価格はすべて8%税込)