

ベーカリー コンコルド ノクティ店 Bakery Concorde (川崎市・高津区)

「ここでしか買えない」
少量多数回製造のパンが大好評



平棚に並ぶデニッシュ類。季節毎に開発した商品が彩りを添える



ドイツの揚げ菓子『クラブフェン』(100円)は、シュー生地地に洋酒漬けのフルーツが香り、他店ではあまり見かけないメニュー。スリットを入れてクリームを挟んだ商品も展開



『黄金のメロンパン』(150円)。カレーパンと並ぶ看板商品



昔懐かしいコッペパンも各種揃える。ピーナッツやおぐらクリームをサンドした商品もある



店内からは厨房が見渡せる。写真内左下は『長時間熟成バゲット』(220円)でオーバーナイト発酵のバゲット。ディレクト法のバゲット、バターロールも揃える

丸井の1階入り口という好立地にある同店は、店内に厨房も完備。焼き立てパンの良い香りが店外までも漂い、また店頭でTVモニターが掲げ立てカレーパンの映像をアピールする。看板商品のカレーパンは、外側はサクサクで、自家製のフィリングは牛肉などの具材が存在感を主張。一日に10個程度を15～20回フライし、常に揚げ立てを提供している。改装前より広めに取った厨房には、このカレーパンや、ドイツの揚げ菓子クラブフェンのために新しくフライヤーを導入した同店ならではの

のメニューのひとつ。

他の看板商品は、食パン『ホテルブレッド』と『黄金のメロンパン』など。ホテルブレッドはブランド卵“那須の御養卵”や生クリーム、ADEKAのコンパウンドマーガリン“ローラン”を配合し、黄身の濃厚な味を引き出している。主な客層は中年以降の女性客で、品質の良い材料を使用し、味を第一に考えた商品と買いやすい価格設定が評判を呼んでいる。

SHOP DATA

神奈川県川崎市高津区溝の口1-4-1
TEL 044-814-7680



食パン用の陳列棚には『ホテルブレッド』(300円/1斤)や、『北海道ゆめ食パン』(240円)、『手捏ねパン・ド・ミー』(260円)など、渾身の食パンが並ぶ