

自家製天然酵母と北海道産小麦、そして水分含有量105%を実現したオリジナル製法！
経験豊かなブランジェによる、極上のしっとり感と口どけ豊かな“奇跡の食パン”が名古屋に誕生。

天然酵母食事パン専門店 「まるご製パン&cafe」 8月18日オープン

セブンフードサービス株式会社(本社:名古屋市中区、代表取締役:伊藤嘉浩)は、全てのステークホルダーの皆様のご支援により創業20年を迎えるにあたり、自家製培養の天然酵母と国産素材をふんだんに使用したカフェ併設の食事パン専門店「まるご製パン&cafe」を名古屋市天白区植田に 2021年8月18日(水)にオープン致します。



「まるご製パン&cafe」7つの特徴・こだわり

1. 東京の老舗、天然酵母パン店の創業ブランジェの手による、安心の国産材料と自家製の天然酵母を使用。
2. 「翌日も焼き立てと変わらぬ美味しさ」の秘訣。それは奇跡の水分含有量 105%を実現した当店オリジナル製法。
3. カフェも併設！自宅でもできる新しい食事パンの食べ方をご提案。「カルボナーラトースト」「エッグサンド」など。
4. 開発期間2年、ブランジェ渾身の一皿！スキレットを用いオーブンでじっくり焼上げた「05 パンケーキ」もご用意。
5. 珈琲豆は国際認証のレインフォレストアライアンス品。当店のパンにベストマッチするためのオリジナルブレンド。

レインフォレスト認証…農園の環境、土壌・水を含めた天然資源、生態系や生物多様性を守り、労働者の労働条件や家族・地域社会を含めた教育・

福祉などの厳しい基準を満たした農園

6. 当店で使用する包装材などはプラスチック素材を極限まで排除。紙素材中心でカーボンニュートラルを追求。
7. 当店は、独自性や優位性など総合的な評価を受け、採択率4割の経産省「事業再構築補助金」に採択されました。



奇跡の山食 105(奥左)・奇跡の角食 105(奥右)
天使のカンパーニュ(手前左)・魔性のカレンズ&ノア(手前右)



このしっとり感。普通の食パンでは絶対に再現できません。
自家製天然酵母の発酵力+水分含有量105%のなせる技。



サクサクッ・ふわっふわ。まるで、シュー生地のように。
食感は軽くペロツと食べられます。必食！「05パンケーキ」



奇跡の食事パンの「新しい食べ方」をご提案。
ベーコン&エッグが口の中で奏でる新たな美味へ。



ドリンクにもブランジェの徹底したこだわりの一杯を。
レインフォレストアライアンス認証のコーヒーと共に。



まるご製パン&cafe 事業は、国による厳正な審査を受け、独自・
優位性、財務・組織力など総合的に評価され採択の榮譽を得ました。

「まるご製パン&cafe」オープニングキャンペーン

- ① オープンから3日間限定！各日先着50名様へ、
まるご製パンのオリジナルジャム・スプレッドをプレゼント！
(店頭での通常販売品になります。)
オープン:伊予柑マーマレード(保存・着色料等不使用、無添加)
2日目:苺ジャム(保存・着色料等不使用、無添加)
3日目:小倉バター
- ② オープンから3日間限定！ご来店全てのお客様へ、
ドリンク無料券(当店指定ドリンクに限る)プレゼント！



【店舗概要】

店名:天然酵母食事パン専門店
まるご製パン&cafe 植田店
所在地:名古屋市天白区植田西3丁目402
※ 地下鉄鶴舞線【植田駅】より徒歩5分
※ 駐車場に限りがございます。満車の際は、近隣のパーキングもご利用ください。(提携駐車場はございません。)
TEL:052-801-1105 / 席数:30席
営業時間:8時~19時 / 定休日:なし
URL:<http://marugo105-pan.com>

【運営会社】

社名:セブンフードサービス株式会社
本社:名古屋市中区栄1丁目5番3号
設立:2002年5月/年商:1,500百万円(直前期)

【本リリースに関する報道関係各位の問合せ先】

企画開発部 担当:西浦
e-mail: kouhou@sfs-inc.co.jp