



2018年3月24日
株式会社 京王百貨店

一大ブームのパン！4月、新宿西口京王改札前がパン激戦区へ

- 4月19日(木)京王百貨店新宿店 中地階食品フロアにて
 - 1:カリスマシェフが手掛ける新ショップ「ジュウニブン ベーカリー」オープン
 - 2:春のご当地パンフェスティバル スタート！(～25日(水))
- 4月20日(金)京王モールにて
 - 3:「俺のベーカリー&カフェ」京王モール店オープン

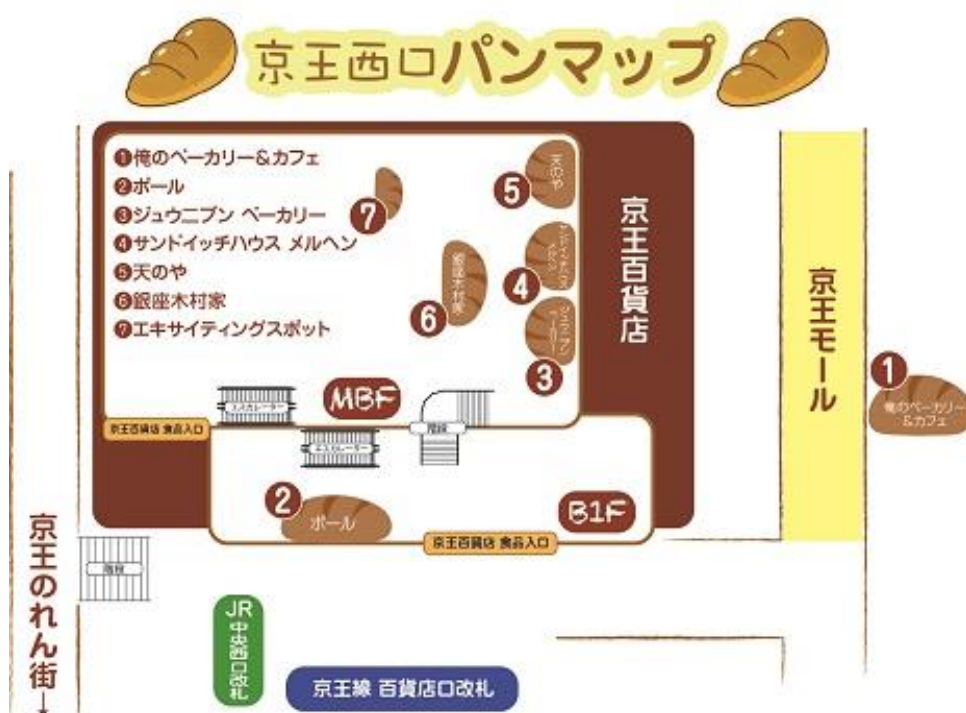


12/10
JUNIBUN BAKERY



年々注目度が高まる「パン」。特にデパ地下では、「どんなベーカリーを置くかでそのデパ地下の考え方が分かる」ともいわれる重要な存在です。今年3月から今秋にかけて大規模改装を行っている京王百貨店新宿店中地階の食品フロアでは、その重要な存在となるパンの基幹店として「ジュウニブン ベーカリー」を4月19日に導入。業界の中でカリスマ的人気を誇る杉窪シェフによる新ショップかつ百貨店初の店舗です。同フロアではこの新店舗オープンと合わせて「春のご当地パンフェスティバル」(19日～25日)も開催します。また20日には、食品フロアから至近の京王地下駐車場(株)が運営する地下街「京王モール」に「俺のベーカリー&カフェ」が全国3店舗目としてオープン。恵比寿店で人気の食パンや、店内厨房で焼くクロワッサンなどがそろいます。

当社新宿店食品フロアには、業界注目シェフの手掛ける商品に加え、グローバルに展開し国内外のお客様から人気の「ポール」のバゲットやクロワッサン、「銀座木村家」のあんぱんや、手土産として人気の「天のや」の厚焼き玉子のサンドイッチ、店内厨房で作る「メルヘン」のサンドイッチなども。京王モールには飲食業界を席卷する「俺の株式会社」のパンが登場し、バラエティに富んだパンが新宿駅西口改札(京王線新宿駅百貨店口改札・JR西口中央改札)からすぐの距離にそろえることになります。



1:カリスマシェフが手掛ける「ジュウニブン ベーカリー」4月19日(木)オープン／中地階食品フロア

2018年3月から秋にかけて改装を進めている新宿店中地階の食品フロア。新ショップの中でも特に注目は、百貨店初登場となる4月19日(木)にオープンの「ジュウニブン ベーカリー」です。手掛けるのは、パン業界で名の知られた職人・杉窪章匡氏。パティシエからキャリアをスタートさせ、パティスリーやカフェ&ベーカリーのプロデュースも務める、異色の経歴の持ち主。杉窪氏が直接手掛ける店舗は「365日」、店舗近くのカフェ「15℃」。その3番目となるのは百貨店のベーカリー。パンの激戦区・代々木八幡で人気の店「365日」とは、「まったく異なるパン屋に」という新ショップに対する思いをご紹介します。

●新ショップは、「みんなが好きなパンのある店」

ストアコンセプトは「再発見」。「主食がパンの海外と違い、米と麺のある日本文化の中で育まれた独特のパン文化の良さを改めて知ってほしい。『フランスにはこんなパンはない』と人が言うとしても、だからなんだ、という思いがあります。日本には日本の良さ、海外には海外の良さがある、それを再発見してほしい、という思いを込めて、『12/10 (ジュウニブン)』と名づけました。10を1としたら、1周以上回った、という意味。加えて、十二分にやる、120%の力を込めて、という意味も込めています」と同氏。

「365日」と同様に、国産小麦100%使用、具材もほとんどを一から手作りし、新宿店店内厨房で焼き上げるというパン作りへの徹底したこだわりを保ちながら、商品ラインアップはスタイリッシュな雰囲気ただよう既存店とは全く違う「パン屋」となります。カレーパンのような日本的なパンから、クロワッサンなど海外の代表的なものまで幅広くそろえ、「みんなが好きなパンのある店を目指す」と杉窪シェフは語ります。



12
—
10
JUNIBUN BAKERY

▲店舗イメージ。什器にもアンティークを使うなど、売場、商品、すべてに思いが込められています

●新進気鋭のシェフ 杉窪 章匡氏はこんな人！

代々木にある人気ベーカリー「365日」は、杉窪氏の「食のセレクトショップ」という言葉通り、パンはもちろん、手作りのジャム、各地からセレクトしたオーガニック食品などが並びます。開店初年度から年商1億円以上を記録した人気店。具材となるベーコンやハム、餡なども全て一から手作り、使うのは10数種類の国産小麦100%、野菜は契約農家やオーガニック栽培のもののみ、発酵方法などの製法も独自の手法で、他のベーカリーとは一線を画した徹底したこだわりです。

17歳の時にパティシエとして職人の世界に入った杉窪氏は、渡仏後にミシュラン1つ星や2つ星のレストランでキャリアを積み上げます。フランスのパティスリーでは、ソースやフィリングなどは半加工品を使うのが常識だったなかで、「お客様の口に入るものは一から作りたかった」と、旬のフルーツでデザートを作るレストランを修業先を選んだそう。「365日」の開店の際も、「農家とお客様の間に立つ店、無添加で食品を提供する店を作りたい」と、独立の道を選んでいきます。パンを選んだのも、「無添加で材料にもこだわったものを具現化するには、パンが最適だったから。フランスのパティスリーには、スイーツも、パンも、チョコレートも惣菜もあるのが普通で、自分にとってはスイーツやパンといった区分けはなかった」と言います。

杉窪 章匡(すぎくぼ あきまさ)氏

1972年12月25日生まれ。17歳よりパティシエとして職人の道に入る。渡仏後、2つ星「ジャマン」1つ星「ペトロシアン」を経て、帰国。数件のパティスリー・ベーカリーでシェフを務め、独立。数々のオファーがあったものの、「365日」の構想があったため、「ノウハウを伝えるプロデュースなら」と4件のカフェ&ベーカリーやパティスリーをプロデュース。2013年、東京・代々木八幡に「365日」、2016年にカフェ「15℃」オープン。自身が手掛ける直営3店舗となる「ジュウニブン ベーカリー」が4月19日(木)、京王百貨店新宿店にオープン。パンに関する著書も2冊刊行。



2:春のご当地パンフェスティバル 4月19日(木)～25日(水)／中地階 エキサイティングスポット

毎年春と秋に開催する人気のパン催事。今回は「ご当地」をテーマに、北は北海道から南は熊本県までの23都道府県のパンがそろいます。

●笹沢ベーカリー(長野県)

長野県上田市で昭和25年から続く洋菓子&パンの店。長野発祥と言われる、長方形のコッペパンにミルククリームがサンドされた「牛乳パン」の名店として知られます。平飼いの有精卵や無添加マーガリンなど厳選素材で作った「ササザワの牛乳パン」(1個300円)を販売します。



●オギノパン(神奈川県)

神奈川県相模原市にある50年以上続く老舗パン店。職人が一つ一つ手包みする山形「丹沢あんぱん」(1個150円)や、中は濃厚なクリームパンで表面の優しく甘いビスケットとの組み合わせが美味しい「牧場ジャージークリームパン」(1個180円)など、昔懐かしい味わいのパンがそろいます。

3:都内3店舗目となる「俺のベーカリー&カフェ」4月20日(金)オープン／京王モール

京王地下駐車場(株)が運営する「京王モール」に、イタリアン、フレンチなど「俺の～」で知られる「俺の株式会社」が手掛けるベーカリー&カフェがオープンします。1号店の恵比寿、2号店の銀座に続いて、新宿は3店舗目。「俺のベーカリー&カフェ」は店舗ごとにラインナップが異なるのが特徴で、京王モール店では店内オープンで焼く焼き立てのクロワッサンがおすすめ商品です。また、全店舗の看板商品である「俺の生食パン～香～」(2斤1,000円)も販売。北海道産小麦「キタノカオリ」をブレンドした小麦粉と岩手県「中洞牧場」の自然放牧乳の脱脂乳を使った、トーストせずにそのまま食べるのがおすすめの食パンです。このほかにも、「俺のフレンチ」料理長プロデュースの「厚焼きたまごサンドイッチ」(680円)など、サンドイッチ類も販売。イートインスペース5席も併設します。

俺の生食パン～香～(2斤)1,000円



厚焼きたまごサンドイッチ 680円



フルーツサンドイッチ 880円



※店舗イメージ

*京王モールとは

京王新線改札口(新宿駅南口方面)から、京王線新宿駅改札・JR中央西口改札付近に位置する、都内有数の通行量を誇る地下街。全長約120メートルの地下街には食・雑貨など全24店舗がそろう。運営は京王地下駐車場株。

京王モールに関するお問い合わせは、京王地下駐車場株式会社:03-5333-8711(平日10:00～17:00)

この件に関するお問合せは、京王百貨店 広報 TEL: 03-5354-2855
柴井、竹田、永井、進藤 までお願いいたします。