

## メニューは30種類以上！デリカフェのような選べる楽しさ！ コッペパン専門店「コッペこぱん」が小田急線 梅ヶ丘駅に出店

－ 自家製のしっとり&ふわふわのコッペパンで作る、なつかしいおいしさのコッペサンド －

株式会社クリエイティブアルファ(所在地:東京都港区・代表取締役:田代章)は、昔なつかしい味で人気のコッペパン専門店「コッペこぱん」を、2015年11月25日、世田谷区の梅ヶ丘にオープンしました。

ふわふわでしっとりとした食感ときめの細かい口どけが特徴のコッペパンを、毎日店内工房でていねいに焼き上げています。

こだわりの自家製コッペパンに厚切りとんかつやコロッケをはさんだ『おかずコッペ』とジャムや十勝粒あんをはさんだ『おやつコッペ』、小学校の給食でなつかしい『あげぱん』など、シンプルなものからボリュームのあるものまで30種類以上の商品をご用意しています。冷蔵ケースにはさまざまな具材がずらりと並び、まるでデリカフェのような楽しさです。

今後は「コッペこぱん」の店舗数を増やし、将来はFC店舗の展開やエキナカ出店も視野に入れていきます。



### ■ 幅広い具材にマッチするコッペパンサンド、種類の豊富さできたて感が魅力！

知る人にはなつかしく、知らない世代にとっても親しみやすさと、新鮮かつ既視感を覚えるなつかしさとゲームになっているコッペパン。甘いジャムからボリュームのある惣菜までバラエティに富む具材を選んでほさむコッペサンドの専門店が、選ぶ楽しさも相まって活況を呈しています。

コッペサンドの魅力は、なんといっても様々な具材との相性の良さと言えるでしょう。ジャムや粒あんなどの甘いものからサラダ類、揚げ物、お惣菜など、幅広い種類の具材とマッチします。

また、できるだけご注文を受けてからお作りし、出来立て、揚げたての惣菜をはさむので、作り立てのおいしさを味わうことができます。

### ■ 毎日店内工房で焼き上げるこだわりのコッペパン

コッペパン専門店「コッペこぱん」の「こぱん」という言葉は、フランス語で「仲間・友達」の意味です。コッペパンが大好きな人たちが「コッペこぱん」に集まり、すてきな仲間になるようにとの願いが込められています。

毎日店内工房で焼き上げるコッペパンは、ふわふわでしっとりとした食感と、きめの細かい口どけが特徴です。低温で長時間熟成することにより、小麦の味わいを十分に引きだしたこだわりの生地は、毎朝職人がていねいに仕込んでいます。

ほんのり甘い、やさしくつかしい風味を出すために、原材料にこだわり、国産小麦を配合しています。生クリームのコクと旨味が味に深みを加え、具材との調和を引き出します。

### ■ 選べる楽しさ！ 30種類以上の豊富なメニュー！おかずコッペ&おやつコッペ

はさむ具材によって食事にもおやつにもなるコッペサンド。ボリューム満点の『厚切りとんかつ(450円)』や『トルコ風サバサンド(380円)』から、『十勝粒あん(170円)』、『いちごマーガリン(180円)』のようにシンプルなもので、30種類以上のコッペサンドを取り揃えており、「選べる楽しさ」が味わえます。目の前の冷蔵ケースにはさまざまな具材がずらりと並び、まるでデリカフェのような楽しさです。

注文を受けてからつくり上げるコッペサンドは、どこかなつかしい定番の味の他にも季節のおすすめ商品もご用意しております。

また、コッペサンドの他にも、給食でなつかしいコッペパンを揚げた『あげぱん』(シュガー、きなこ、シナモンの3種類 各150円)やコッペラスク(シュガー、ガーリック 各250円)、コッペサンドにぴったりのあたたかいスープもご用意しております。朝食からランチ、おやつまで梅ヶ丘近隣のお客様のニーズに幅広く応えます。  
※価格は税抜価格です。別途消費税がかかります。



### ■ 店舗の設計・施工・教育研修・サポートについて

小田急線梅ヶ丘駅のほど近くに位置する「コッペこぱん」は、コッペパンをかたどったログマークが目印です。しっくい調の白い壁に水色のドアや窓枠がやさしくかわいらしいお店です。カウンターの木目がナチュラルで親しみやすい雰囲気を、黄色いベンチやペンダントライトが明るく活気のある雰囲気を創り出しています。

「コッペこぱん」の設計、施工はグループ企業の株式会社シーエーコマンドジー、株式会社シーエーリーディングが担当しています。また、コッペパンの生地やコッペサンドには飲食事業やベーカリー事業で培ったノウハウや経験が生かされています。

さらに、当社の教育事業部では、開店前研修やメンタルヘルスに特化した専属トレーナーによるスタッフの「心」のケア「スタッフホットライン」を実施し、しっかりと「コッペこぱん」のお店をバックアップしています。

グループの力を結集し、「商環境の未来を創造する」というCAグループのビジョンの実現を果たしています。

■ **今後はコッペパン生地の種類増や、多店舗展開、FC店舗の展開も視野に！**

「コッペこぱん」は普遍的に人気のある『あんマーガリン』や『厚切りとんかつ』を主力商品としているため流行に左右されにくく、給食などで馴染みがあり、お客様からも受け入れられやすいメニュー構成になっています。

今後は、白もち生地や竹炭黒生地など、コッペパンの種類を増やしたり、カフェ併設型の店舗の出店なども計画しております。

また、小規模物件、小規模設備での店舗展開が可能なため、低コストでの出店が可能ですので、店舗数を拡大すると共に、FC店舗での展開や、エキナカへの出店も視野に入れていきます。

■ **店舗概要**

店舗名	コッペこぱん
オープン日	2015年11月25日
営業時間	9:00～19:00(コッペパンがなくなり次第閉店)
定休日	不定休
住所	東京都世田谷区梅丘 1-21-5
TEL	03-5799-6079

■ **会社概要**

商号	株式会社クリエイティブアルファ
設立	1994年6月
資本金	1億円
代表者	田代 章
所在地	東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル 5階 TEL:03-6402-7757/FAX:03-6402-7575

【CAグループ】

株式会社クリエイティブアルファ(人材教育事業 / 飲食事業 / 店舗運営コンサルティング)

株式会社シーエーリーディング(内装施工事業)

株式会社シーエーコマンドジー(設計デザイン事業)

株式会社シーエーセールススタッフ(人材派遣事業 / 人材紹介事業)

株式会社シーエーヒューマンリソース(香港における求人サイト運営 / 人材紹介事業)

株式会社鎌倉ベーカリー(ベーカリー事業)

■ **本件に関するお問合せ先**

株式会社クリエイティブアルファ 広報室 松葉谷 維子

TEL:03-6402-7573 / FAX:03-6402-7574

E-MAIL:[kouhou@ca-group.jp](mailto:kouhou@ca-group.jp)

URL:<http://www.c-alpha.com/>