

おかげさまで誕生40周年 デニッシュ食パン『MIYABI (ミヤビ)』 2つ買うとオリジナルトートもらえる!!

2025年8月1日(金)から、各店先着100名様限定



▲ 京都祇園で生まれ、東京銀座で愛された「MIYABI (ミヤビ)」

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）が製造・販売する、高級デニッシュ食パン『MIYABI (ミヤビ)』は、1985年に京都・祇園で誕生し、今年で40周年を迎えます。芳醇な香りと上品な甘さ、外はサクッと中はしっとりふわふわの食感が特徴の『MIYABI』は、誕生以来、変わらぬ製法とこだわりで、多くのお客様を虜にし続けてきました。

今回、40周年を記念して、『CAFE&BAKERY MIYABI（以下、カフェ&ベーカリーミヤビ）』3店舗と、千葉・市原サービスエリア（下り）にある『Bakery MIYABI（以下、ベーカリーミヤビ）』にて、2025年8月1日（金）より、各店先着100名様限定で「デニッシュ食パンを2つ購入するとオリジナルトートバッグがもらえるキャンペーン」を実施します（※詳細は後述）。

■ デニッシュ食パン『MIYABI（ミヤビ）』とは？



クロワッサンのような贅沢な味わいの食パンを作りたい。そんな想いから1985年、京都・祇園のパン職人が試行錯誤を重ねて生み出したのが『MIYABI』です。25年以上にわたり宮家に献上している品でもあります。東京では銀座・博品館で初めて販売され、その特徴的な食感と上品な味が瞬く間に話題となり、メディアでも大きく取り上げられました。三越や東武百貨店での催事販売では“1日100本売れるパン”として注目を集め、以来多くのお客様に愛され続けています。

◀ 「MIYABI」プレーンMサイズ・1.5斤（1,100円）

『MIYABI』のこだわりは、厳選した素材を絶妙なバランスで配合し、生地を幾重にも折り込んだあと、三つ編みに成形していること。通常の食パンなら4～5時間でできるところを、熟練の職人が10～11時間かけて一本一本丁寧に焼き上げます。大量生産はできませんが、手間ひまを惜しまない職人技によって、上品な甘さとバターの香りが特徴の一度食べたら忘れられない味わいに仕上がっています。加えて、毎日お召し上がりいただけるよう、“トランス脂肪酸0”（※）も実現しています。また、現在では、定番の「プレーン」に加え、「ショコラ」や「抹茶大納言」など7種類以上のフレーバーを用意。朝食はもちろん、贈り物や手土産としても好評です。



▲ こだわり製法のデニッシュ食パン

※「トランス脂肪酸に情報開示に関する指針」に基づき100gあたり0.3g未満を0と表現しています。

■ キャンペーン詳細

【各店先着100名様限定】デニッシュ食パン「MIYABI（ミヤビ）」（1斤以上）を2個お買い上げいただくと、「オリジナルトートバッグ」を1枚プレゼント

- ・実施期間：2025年8月1日（金）～
トートバッグがなくなり次第順次終了
- ・対象商品：1斤以上のデニッシュ食パン「MIYABI」
※各種フレーバーを含む
※数量限定生産のため、売り切れとなる場合があります
- ・プレゼント詳細
日常で使いやすい大容量のオリジナルトートバッグを用意。
2斤サイズのパンもすっぽり収まる便利なサイズ感で、
毎日の買い物やお出かけのときに大活躍です。



■ キャンペーン実施店舗



▲ 大森店外観

- ◆ 店名：カフェ＆ベーカリーミヤビ 神保町店
所在地：〒101-0065 東京都千代田区西神田2丁目1-13
- ◆ 店名：カフェ＆ベーカリーミヤビ 大森店
所在地：〒143-0023 東京都大田区山王2丁目5-7
- ◆ 店名：カフェ＆ベーカリーミヤビ 千葉中央駅前店
所在地：〒260-0014 千葉県千葉市中央区本千葉町6-3
大庄千葉中央マンション1階
- ◆ 店名：ベーカリーミヤビ 市原サービスエリア下り店
所在地：〒290-0266 千葉県市原市海保1 1 5 4 - 1

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp