

< 報道関係者各位 >

昨今伸長するパン市場、敷島製パン（Pasco）が挑む新業態

鎌倉にあるパンとスープの店「PLUSOUPLE（プラスプレ）」

忙しい日常に寄り添ったおいしさを提供する“クイックベーカーリー”として

2023年12月8日（金）新商業施設「エキュートエディション御茶ノ水」内にオープン

敷島製パン株式会社(Pasco)は、鎌倉に本店を構える「しなやかな暮らし」をご提案するパンとスープのお店「PLUSOUPLE（プラスプレ）」の2号店を2023年12月8日（金）「エキュートエディション御茶ノ水」内にオープンします。



自然の恵みとなる“旬”を味わうベーカーリー「PLUSOUPLE（プラスプレ）」

敷島製パンは、2022年7月7日「しなやかな暮らし」をテーマに、パンとスープの店「PLUSOUPLE（プラスプレ）」を鎌倉にオープン。敷島製パンは創業から100年以上、ホールセールを主軸に事業を展開してきましたが、昨今伸長するパン市場において、製パンメーカーとしてより“パン食”の可能性を追求するべく、「PLUSOUPLE」という新リテールブランドを立ち上げました。

「PLUSOUPLE」では、豊かな四季のある日本だからこそ楽しめる季節の“旬”に着目し、もっと“旬”の味わいを楽しんでもらいたいという想いととも、敷島製パンの長年の技術を活かしたこだわりのパンをはじめ、旬の食材を使った心も体も温まる二十四節気のスープ、季節のフルーツのスプレッドを提供しています。

忙しい日常に寄り添ったおいしさを提供する“クイックベーカリー”

「PLUSOUPLE エキュートエディション御茶ノ水店」

1号店の鎌倉本店に続き、この度、御茶ノ水に2号店が誕生します。鎌倉本店では、広々としたイートインスペースやテラス席を設け、鎌倉という落ち着いた雰囲気の中、こだわりのパンやスープとともにゆっくりとした時間をお過ごしいただいております。

一方、オフィスや学校が集中する御茶ノ水では、仕事や趣味、自分磨きなどアクティブに忙しく取り組む方々に向けて、旬の味わいや豊かな時間を提供していきます。通勤通学時に気軽に立ち寄れ、PLUSOUPLE こだわりのおいしさを手軽にテイクアウトできる“クイックベーカリー”としてオープン。また、昨今注目を集める“駅ナカ”需要に着目し、JR 御茶ノ水駅に新しく開業する「エキュートエディション御茶ノ水」内に出店することで、より多くのお客さまに「PLUSOUPLE」のおいしさをお届けします。「PLUSOUPLE」の想いはそのままに、“駅ナカ”でも、その場で生地から焼き上げた、できたてのパンを提供いたします。

また、クイックベーカリーでありながら、パンのみならず「PLUSOUPLE」こだわりの旬のスープやデザートを含めたメニューも展開。エキュートエディション御茶ノ水店限定の3つのテイクアウトボックスは、シーンに合わせて自分らしい食をチョイスいただけます。テイクアウトボックスに付属する“おかもち”の内側には、楽しくお食事をしていただけるよう、ちょっとした仕掛けがありますので実際にお手にとってご覧ください。

〈新店舗概要〉

住所：〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 2-6 エキュートエディション御茶ノ水

JR 中央線 御茶ノ水駅 新聖橋口改札外

開店時間：平日 7：30～21：00/土日祝 9：00～20：00

HP：<https://plusouple.jp/>

【「PLUSOUPLE エキュートエディション御茶ノ水店」提供メニュー】

テイクアウトボックス ブレッド&スープ ¥1,150（税込）

スープをメインにしたテイクアウトボックス。お好きなスープに、スープと相性の良いパンを添えたセットです。



テイクアウトボックス サンド&デザート ¥1,350 (税込) /ミニスープ付き 単品：¥950 (税込)
鎌倉食パンのサンドと選べるミニスープ、カヌレがセットになったテイクアウトボックスです。



テイクアウトボックス グルメサンド&スプレッド&ソーザイ ¥1,600 (税込) /ミニスープ付き
単品：¥1,200 (税込)

鎌倉食パンのグルメサンドと選べるミニスープ、季節の自家製スプレッド、サラダ&キッシュがセットになった、プラスプレを満喫できるテイクアウトボックスです。



■「PLUSOUPLE」とは

「PLUSOUPLE」は「あなたの日々に。食、然、美」をコンセプトに据え、日本古来の「しなやかな暮らし」をもとに、自分らしい組み合わせが楽しめる旬の食を提案しています。いつでも、何でも手に入る今の時代だからこそ、豊かな四季のある日本でもっと旬の食を味わい、楽しんでもらいたいという想いが込められています。その時、その日の気分に合わせて自分らしい食を組み合わせ、しなやかな暮らしに寄り添う食を「PLUSOUPLE」はお届けして参ります。

■「PLUSOUPLE」のこだわり

敷島製パンが創業から100年以上積み上げてきた技術の蓄積を活かし、こだわりのパン・菓子を提供。中でも、3種の食パンは「PLUSOUPLE」ならではの。「超熟」をはじめとする長年の研究で培った湯種生地や、石臼挽き粉をはじめとするこだわりの原材料、敷島製パンの財産である「ゆめちから乳酸菌[®]発酵種」を活用しています。小麦本来の旨味を引き出しつつ、食感の違いを出した特別な食パンたちです。また、「パンにあう」を軸にスープや、スプレッドの開発を行いペアリングの提案も行っています。



鎌倉食パン [角] ハーフ¥497 (税込)

「PLUSOUPLE 鎌倉本店」

「PLUSOUPLE」の第1号店。研究開発に約2年かけ、試行錯誤を繰り返し完成した湯種生地で作る「鎌倉食パン」をはじめとした食感の違う3種の食パンと、カンパーニュ、スープとスプレッドのセット「プラスプレセット」など、こだわりのパンや旬の食材を使ったスープを提供しています。大きな窓から陽の光が差し込む店内イートインスペースや、爽やかな風を感じられるテラス席をご用意し、ゆったりとした空間の中でお食事を楽しみいただけます。

住所：神奈川県鎌倉市御成町14-1 御成ビル1F

開店時間：9:00～19:00 (全日共通)

定休日：年末年始、施設メンテナンス日に順ずる

HP : <https://plusouple.jp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/plusouple/>

