

連日行列の絶えない、話題沸騰中の“北海道No.1ベーカリー” 待望の愛知県2号店オープン決定！ 「ペンギンベーカリー小牧口店」7月16日(金)グランドオープン！

- ✓『日本一のカレーパン』が累計販売数100万個突破！
- ✓OPEN記念！“小牧口店限定”メニュー発売決定！



本州初上陸として話題沸騰中！オープン以来行列の絶えない豊田浄水店

◆本州初上陸の豊田浄水店が超話題の中、早くも愛知県2号店がOPEN！

株式会社 GOLIP(代表取締役:原信吾、本社:京都府京都市)のグループ会社である株式会社 OHANA(代表取締役:石田尚武、本社:愛知県半田市)は、愛知県2店舗目となる『ペンギンベーカリー小牧口店』を2021年7月16日(金)グランドオープン致します。

ペンギンベーカリー(運営:株式会社ペンギン、本社:北海道札幌市)は、「北海道の大地で育った小麦をつかい、子どもからお年寄りまで毎日食べていただけるパン屋さん」をコンセプトに、北海道9店舗、愛知県1店舗を展開する現在急成長中の北海道を代表する大人気ベーカリー。ペンギンベーカリーのコンセプトに共感し、2021年1月に本州初上陸として『ペンギンベーカリー豊田浄水店』をオープンすると、瞬く間にTVや雑誌で話題となり、オープンから半年が経過した今も**連日行列の絶えないパン屋**として大変な人気を博しています。カレーパングランプリ2020で**最高金賞を受賞**し、TVや雑誌・SNSで話題沸騰！**累計販売数100万個を突破した「日本一のカレーパン」**がいよいよ小牧に初上陸！さらに、小牧口店のオープンを記念して、**愛知県限定メニュー『こぼれとうきびパン』**を発売致します。

OPEN記念“小牧口店限定”『こぼれとうきびパン』新登場！

～お客様の目の前で炙って仕上げるパフォーマンス実施！～
7/16(金)～25(日)の10日間限定販売

この度、小牧口店のOPENを記念して、なんと“小牧口店限定”の新メニューが発売決定！北海道産モッツアレラチーズとベーコンを練り込んだもちり生地、十勝産のとうきび(とうもろこし)をまさにこぼれるほど乗せた贅沢メニュー！仕上げに炙ることで、醤油の香ばしい香りが食欲を掻き立てる絶品パンが誕生しました！オープンから10日間限定の**北海道でも食べられない、“小牧口店だけ”**の特別なパンです。

～メディアの皆さまへ～

ペンギンベーカリー小牧口店では、メディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

- ✓オープン前7/14(水)～15(木)もロケハン・店舗取材を行っていただけます。
- ✓ライブ感たっぷりの『こぼれとうきびパン』炙りパフォーマンスも撮影いただけます。
- ✓また、リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

是非お気軽にお問い合わせください！⇒【広報】堀井:090-2842-3452



◆ペンギンベーカリーの想い

ペンギンベーカリーが提供するパンは、北海道産小麦を中心に、北海道の大自然が育んだ安心安全で良質な食材をふんだんに使用しています。

北海道産小麦は、国内小麦・外国産小麦と比べグルテン量が多く、もちりやわらかな美味しいパンが出来ます。しかし、北海道産小麦は、生地製造が困難であるため製パンとしての広がり少なく、その美味しさと希少性から北海道産小麦を使ったパンの多くは、いわゆる高級パンとして流通しているのが実情です。家族みんなで毎日食べてほしいペンギンのパン。だから素材はもちろん、リーズナブルな価格にもこだわっています。本場北海道のベーカリーだから実現可能な安心安全でおいしいパンをお届けしてまいります。



◆定番メニュー紹介

ペンギンベーカリーはとにかく種類が豊富！「ペンギンに来れば、食べたいパンに必ず出会える！」そんな日常の小さな幸せを届けるために、子供からお年寄りまで幅広いニーズに合わせたバラエティ豊かなパン作りを心がけ、定番から変わり種まで**常時 70~80 種類のパンを提供**しています。ここでは、その中から人気の高い3品をご紹介します。



おすすめ① 「北海道産小麦ゆめちから」を100%使用『とべない食パン』

創業以来、今でも必ず売り切れてしまうペンギンを代表する食パン！

寒暖差の多い北海道の厳しい大地で育つ『北海道産小麦ゆめちから』を**100%使用**し、湯種製法という非常に手間のかかる製法で職人が一つ一つ丁寧に作りいたします。まずはそのまま生でお召し上がりいただき、キメ細かく粘り強いシルクのような“もちり・ふんわり”した食感と小麦の豊かな風味をお楽しみ下さい。トーストしていただくとさっくりクリスピーな耳の美味しさが際立ちます。また、卵・乳製品・はちみつ・バター・マーガリンなどは一切使用していないため**“トランス脂肪酸もゼロ”**。お子様も安心してお召し上がりいただけます。



カレーパンフォンデュ

おすすめ② 日本一のカレーパン『カレーパンフォンデュ』

「NEOカレーパン」ブーム真っ只中とされる2021年、TVや雑誌、SNSで話題沸騰中の超人気商品がこちら！

日本カレーパン協会が主催する「カレーパングランプリ 2020」において、東日本揚げカレーパン部門にて「カレーパンフォンデュ」が金賞受賞。さらに、北海道の甘えびオイルを使用し、エビの身を包み上げた贅沢な「海老カレーパンフォンデュ」がバラエティ部門にて**最高金賞**を受賞致しました。

2020年11月にカレーパングランプリ最高金賞受賞後、**わずか半年で累計販売数100万個を突破**した、名実ともにペンギンベーカリーを代表する看板メニューです。

サクサクの衣の中からトロ〜りとろけ出すフォンデュチーズは他にはない、ペンギンオリジナルの北海道カレーパンをぜひご賞味ください。



海老カレーパンフォンデュ

おすすめ③ 北海道ご当地パン『ちくわパン』

パンにちくわ。ユニークすぎるこの組み合わせ…

実は、北海道民のソウルフードともいえる北海道定番のご当地パン！ちくわにツナサラダを詰めて焼き上げるシンプルさながら、ちくわのもっちり食感と北海道産小麦のふんわり・もちり食感が一体となって、絶妙にマッチするから驚き！ちくわの概念を覆す北海道発 The 惣菜パンを、本場北海道ベーカリーのペンギンがお届けいたします。





◆店舗情報

《非接触のセルフレジで安心安全。駐車場完備でご利用しやすい店舗》

ペンギンベーカリー小牧口店は、名鉄線『小牧駅』より徒歩5分の好立地。広々とした駐車場を完備しているため、お車での移動が多い同エリアにおけるご来店に大変便利です。お客様ご自身でお会計を行っていただくセルフレジを採用しているため、非接触で安心安全にお買い物をお楽しみいただけます。



[店 名] ペンギンベーカリー小牧口店
[住 所] 〒485-0023 愛知県小牧市大字北外山字桜井 765-1
[営業時間] 8:30～19:00
[電話番号] 0568-72-6087
[駐 車 場] 25台
[H P] <https://www.penguinbakery.com/>
[Instagram] @penguin_bakerycafe.official

※ご来店が一定数を超える場合、人数制限を行い、順番にご案内を行います。

【店舗における新型コロナウイルス感染拡大防止対策】

1. 従業員は手洗い・アルコール消毒を徹底します。
2. 従業員の検温を行い、発熱者は出勤停止しております。
3. 入店時にはアルコール消毒にご協力をお願いします。
4. 入店時の検温にご協力をお願いします。
5. 従業員はマスク着用徹底します。
6. ご案内する前の設備消毒は怠りません。
7. 店内の消毒作業を徹底します。
8. 店内は常に換気しております。
9. 食材には素手で触れません。
10. 対面する場所には飛沫防止シートを活用します。

※上記感染防止対策は、2021年7月時点のものであり、今後状況に応じて変更する場合がございます。

株式会社ゴリップ〔発信元〕

所在地 〒600-8811 京都府京都市下京区中堂寺坊城町 28-5 革命ビル
TEL 075-813-5251 HP <https://www.golip-holdings.com/>

株式会社 OHANA〔運営会社〕

所在地 〒475-0836 愛知県半田市青山 1-3-5 青山石川ビル 4 階
TEL 0569-21-0095/090-2842-3452(広報担当直通)

HP <http://www.ohana.me> 広報担当 堀井 健吾(ほりい けんご) <horii@ohana.me>

