



カレーパングランプリ2020“最高金賞”受賞で注目！メディアの皆さまから問合せ急増中！

北海道発『日本一のカレーパン』が本州初上陸！

「ペンギンベーカリー豊田浄水店」1月22日(金)グランドオープン！



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、北海道で圧倒的な人気を誇る「ペンギンベーカリー(本社:北海道札幌市)」の本州初出店となる「ペンギンベーカリー豊田浄水店」を2021年1月22日(金)グランドオープン致します。

ペンギンベーカリーだからこそ実現可能な「北海道産食材をふんだんに使用した本物の美味しさ」と「地域に根差し、毎日の食卓に小さな幸せを届ける」というブランド理念に強く共感し、この度、北海道外として初出店となる店舗をオープンする運びとなりました。

◆ペンギンベーカリーとは

ペンギンベーカリーは、「子供からお年寄りまで、誰でもいつ来ても焼き立てが食べられるパン屋さん」をコンセプトに、2016年5月、北海道恵庭市に1号店をオープン。

北海道産小麦を贅沢に使用した高品質なパンとリーズナブルな価格、そして、出店地域の幅広いニーズに合わせた常時70~80種類もの豊富なパンを提供することで、「毎日通いたくなるパン屋」として瞬く間に人気となり、現在北海道に全8店舗を展開する大人気ベーカリーです。お客様を選ぶような高級パンではなく、作り手の気持ちだけで作ったパンでもない。“ペンギンに來れば、食べたいパンに必ず出会える！”そんな小さな幸せを地域の皆さまに届けてまいります。

◆話題沸騰中！北海道発、日本一のカレーパン！

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、ペンギンベーカリーのオリジナルカレーパン「カレーパンフォンデュ」が東日本揚げカレーパン部門にて金賞受賞、「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いたしました！

1月5日にフジテレビ「とくダネ！」で『最新進化系カレーパン』としてご紹介いただくなど、地元北海道のみならず全国のメディアの皆さまからお問い合わせが急増中！過去最大のカレーパンブーム到来(*)とされる2021年において、ペンギンの看板メニューが大変大きな話題を集めております。

(*)出典:日本カレーパン協会(<https://prtmes.jp/story/detail/DBn1wquynRb>)より。また、日経トレンドと日経クロストrendが選んだ「2021年ヒット予測ランキング」においても「NEOカレーパン」が選出されるなど、2021年トレンドグルメとしてカレーパンに大きな注目が集まっています。



◆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、生地の製造が困難であるため製パンとしての広がりが少なく、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。



◆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 「十勝産ゆめちから」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『十勝産ゆめちから』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お作りいたします。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。また、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**“無添加かつ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』

「カレーパングランプリ2020」で日本一に輝いた、北海道では現在一日20,000個を販売するペンギンの超人気商品！スパイシーなカレールーに北海道産の生乳を使ったフォンデュ用チーズをたっぷり使用した、トロ〜んとチーズがとろける絶品カレーパン。このカレーパンは、札幌大通公園で毎年盛大に開催される「さっぽろオータムフェスト」で販売を開始し、多くの北海道グルメがひしめく中、サクサクな衣・カレールーとフォンデュチーズの新しい組み合わせで、連日行列の絶えない人気で、瞬間にペンギンのシンボリック商品に成長。このカレーパンフォンデュを筆頭に、北海道産甘えびオイルをカレールーに合わせ、エビのむき身も入れた「海老カレーパンフォンデュ」は、カレーパングランプリ2020で最高金賞を受賞。他にも、道産牛の塊をホロホロに柔らかく仕上げた「道産牛のカレーパンフォンデュ」も大人気です。



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十勝産ゆめちからパンのふんわり・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

《駅から徒歩3分の好立地。お車でのご来店に便利な大型駐車場も完備》

ペンギンベーカリー豊田浄水店は、豊田線『浄水駅』より徒歩3分の好立地。60台分の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 豊田浄水店
 [住 所] 〒470-0343 豊田市浄水町伊保原 317-2
 [営業時間] 8:30~19:00
 [電話番号] 0565-45-6087
 [駐 車 場] 60台
 [H P] <https://www.penguinbakery.com/>
 [Instagram] @penguinbakerycafe.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、2020年1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
 T E L 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
 T E L 0569-21-0095/090-2842-3452(広報担当直通)
 H P <http://www.ohana.me> 広報担当 堀井 健吾(ほりい けんご) <horii@ohana.me>

