
【パンのサブスク】バラエティ豊かなパンセットを《毎月・定額》でお届け。

こんがりパン工房が subsc に新規オープン！

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）に、「こんがりパン工房」（山口県防府市）が新規オープンいたしました。



■ subsc とは？ （ <https://subsc.jp> ）

- ・ 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス/定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- ・ いつでもかんたんに定期購入を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ こんがりパン工房が新規オープン！



自然豊かな山口県防府市にある、可愛いログハウスが目印のパン屋「こんがりパン工房」。
オーナーシェフ・松浦航介が、福岡の複数の店舗での修行の後、2005年にオープン。素材と製法にこだわり、
美味しく安心して食べていただけるパンを、1つ1つ想いを込めて焼いています。

一番人気の「こんがりリッチ食パン」をはじめとした20種類以上ある食パンや、フランス産石臼挽き粉を使用した天然酵母ハードパン、ドライフルーツやスーパーフードを使用したパンなど、定番から変わり種まで、毎日100種類以上のパンを焼いており、お客様が訪れるたびに新しいパンと出会える、何度でも行きたくなるパン屋でありたいと心がけております。

■ こんがりパン工房自慢のパンセットを毎月お届け



こんがりパン工房自慢のバラエティ豊かなパンの中から、定番から変わり種まで、毎月のおすすめパンセットをお届けいたします。

《 パンセット内容 》

- 食パン（こんがりリッチ食パンなど）
 - ハード系（バゲット、天然酵母パンなど）
 - セミハード系（豆乳ソフトフランス、ソフトフランスなど）
 - ベーグル、クロワッサン、ロールパン
- などを組み合わせてお届けします。

《 1 回でお届けするパンセット例 》

- ・こんがりリッチ食パン 1 斤 ・国産小麦のイチジク食パン (小) 1 斤 ・りんごクルミぱん
- ・豆乳ソフトフランス ・プチバゲット ・ナッツのプチバゲット ・天然酵母パン (クルミとイチジク)
- ・天然酵母パン (マンゴーとクリームチーズ) ・クロワッサン 3 個 ・ロールパン 5 個
- ・ベーグル (プレーン) 2 個 ・ベーグル (バジルトマトチーズ) 2 個 ・クロワッサン 3 個
- ・ロールパン 5 個 ・三日月バター (塩パン) 2 個

※お届けする月やお届け日、パンの大きさ等により個数・種類が異なります。同じ種類のパンをお届けする場合もございます。

◆ 配送方法

焼き立てのパンを冷凍した状態でお届け致します。

毎月お届けするこんがりパン工房のさまざまなパンを通じて、お気に入りをお返しできる、おいしくてワクワクするパン体験をぜひお楽しみください。

バラエティ豊かなパンセットが毎月届く定期便

① 配送先：本州・九州・四国

[月額 3,800 円/送料・消費税込み]

② 配送先：沖縄・北海道・離島

[月額 4,800 円/送料・消費税込み]

詳しくはこちらからご覧ください。

<https://subsc.jp/features/32>

【 subsc 運営会社概要 】

会社名 : 株式会社 現代経営技術研究所

代表者 : 代表取締役所長 大槻 裕志

所在地 : 〒113-0033 東京都文京区本郷 2-27-17 ICN ビル 4F

設立 : 1965年7月

事業内容 : 経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc の開発・運営

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 現代経営技術研究所 subsc 事業部

E-Mail : support@subsc.jp