

パン・オブ・ザ・イヤー2017 食パン部門にて金賞受賞！

1日2000本以上売り上げる“俺の生食パン”がリブランディング
俺のシリーズより、新ブランド『銀座の食パン』
2018年6月1日（金）スタート

.....
手土産にぴったりな期間限定の新商品「黒ごまとクリームチーズ」同時発売
更に並ばなくても購入できる、WEB 予約販売もスタート！

俺の株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：坂本 孝）が運営する「俺のBakery&Cafe」では、昨年のオープン以来、現在も1日2,000本以上を売り上げる大人気メニュー「俺の生食パン」をリブランディングし、2018年6月1日（金）より新ブランド『銀座の食パン』を発売開始いたします。



『銀座の食パン』命名のきっかけは、創業当時から“銀座”という土地へのこだわりが大きく影響しています。国内屈指の流行の発信地であり、長い歴史をもつ“銀座”。素晴らしい味覚を持った人々が集まる街だからこそ、“銀座で長く続くお店”が一流の飲食店の証になっています。今回、その“銀座”へのこだわりと銀座で一流の食パン（こだわりの美味しい食パン）を提供したいという想いを込め『銀座の食パン』というネーミングでローンチすることになりました。

『銀座の食パン』は、岩手県岩泉町の標高 700～850メートルの山中にある中洞牧場の自然放牧牛の脱脂乳を使用して作られた、最高品質にこだわり抜いた究極の食パンです。『銀座の食パン～香～』は、国産小麦の『キタノカオリ』を使用した香り高い食パンで、ミルクの風味をしっかりと味わうことができます。『銀座の食パン～夢～』は国産小麦『ユメチカラ』を使用した甘みのあるもっちりとした食パンで、小麦本来の味を楽しむことができます。お買い上げ頂いた当日は、ぜひそのまま焼かずにお召し上がりください。

ネーミングと共に刷新した新たなブランドロゴは、一斤の食パンの形からヒントを得た六角形の向こうに、『銀座の食パン』の“質”と、美味しさの原点である牛乳を生み出す“中洞牧場”をイメージしたデザインです。中洞牧場や小麦農家への尊敬の念・真心、そしてその美味しさを表し、“日本の優秀な生産者を繋ぐ”という“俺の”の哲学の証となっています。

また、今回のリブランディングと並行し、お持ち帰りの方限定の「WEB 予約システム」の本格導入を開始いたしました。少ない待ち時間で、できたての『銀座の食パン』を購入いただけます。

WEB 予約 URL : <https://www.tablecheck.com/shops/oreno-bakery-cafe-mgu/reserve>

『銀座の食パン』 ～香・夢～

商品情報

商品名：銀座の食パン ～香～

サイズ：2斤

価格：1000円（税込）

発売日：2018年6月1日（金）

販売店舗：俺のBakery&Cafe 松屋銀座 裏



商品名：銀座の食パン ～夢～

サイズ：2斤

価格：900円（税込）

発売日：2018年6月1日（金）

販売店舗：俺のBakery&Cafe 松屋銀座 裏



“銀座の食パン”の美味しさの秘密は牛乳！

岩手県の標高700～850mに位置する中洞牧場とは…

岩手県岩泉町の標高700～850mの窪地に位置し、平らな牧草地ではなく山の植生を活用する「山地（やまち）酪農」という手法を用いて“牛なり・山なり・自然なり”の放牧酪農を行っている牧場です。野球場のグラウンド80個分に相当する80ヘクタールの山林に約80頭の乳牛を放し飼いで、24時間365日の自然放牧で、牛たちは1年を通して広大な山林で、自由気ままに過ごしています。牧場といえば、糞尿の匂いが鼻につくのが一般的ですが、中洞牧場は匂いがしないのも大きな特徴です。

リニューアルを記念し、6/1（金）より期間限定の新商品も登場

手土産にぴったりな『黒ごまとクリームチーズ』も発売決定

今回は、リブランディングを記念して大好評高級食パンシリーズより季節限定の新商品「黒ごまとクリームチーズ」も同日より発売開始いたします。黒ごまあんを生地に練りこんだ、あんの甘さを感じるしっとりした口溶けの中に、濃厚なクリームチーズを巻き込んで隠し味のレモン果汁でさっぱりと仕上げました。

商品名：黒ごまとクリームチーズ

サイズ：1斤

販売店舗：俺のBakery&Cafe 松屋銀座 裏

価格：900円（税込）

発売日：2018年6月1日（金）



ご家庭でも『銀座の食パン』をより楽しんで頂く為に… 自宅でも簡単に作れる『最強のサンドイッチ』レシピをご紹介します

『銀座の食パン』をご家庭でより楽しんで頂く為に、“俺のフレンチ”で料理長を務め、現在“俺の Bakery&Cafe 松屋銀座 裏”でシェフを務めている加藤寛が考案した、自宅でも簡単に作れる『最強のサンドイッチ』レシピ「サラダチキンとブルーチーズのサンドイッチ」、「コンビーフエッグサンドイッチ」「バナナとレーズンサンドイッチ」も発表いたします。

①サラダチキンとブルーチーズのサンドイッチ

▼レシピ

1. サラダチキン、リンゴ、ブルーチーズを1 cm角にカットする
2. パルメザンチーズ、黒コショウ、マヨネーズでしっかり和える
3. 銀座の食パン『香』を2 cm厚にスライスし、片面に辛子バターを塗る
4. サニーレタス、赤玉葱のスライスを敷きサラダチキンを乗せてサンドする

▼材料

サラダチキン	1pc
リンゴ	1/8 個
ブルーチーズ	50 g
パルメザンチーズ	10 g
マヨネーズ	50 g
黒コショウ	少々
サニーレタス	適量
赤玉葱スライス	少々
銀座の食パン『香』	2 cm×4 枚



②コンビーフエッグサンドイッチ

▼レシピ

1. コンビーフを粗目にほぐしておく
2. 玉葱をスライスしマヨネーズで炒める
3. 先程のコンビーフを入れてさらに炒める
4. 香ばしくなったら溶き卵を入れてスクランブルエッグを作る
5. 銀座の食パン『香』をトーストして片面に辛子バターを塗る
6. レタス、赤玉葱スライスを敷きコンビーフエッグを盛り付ける
7. ケチャップを少々塗ってからサンドする

▼材料

コンビーフ	1 缶 (100g)
玉葱	1/4 個
卵	3 個 (200 g)
マヨネーズ	大匙 1 杯
レタス	適量
赤玉葱スライス	少々
ケチャップ	少々
銀座の食パン『香』	2 cm×4 枚



③バナナとレーズンサンドイッチ

▼レシピ

1. ドライレーズンを予め水につけて柔らかくしておく
2. バナナを1 cm角にカットし、水気を拭いたレーズンを合わせる
3. ライムの果汁と摩り下ろした皮で和える
4. 生クリーム、グラニュー糖、バニラエッセンスを合せて8分立てにする
5. バナナと生クリームをしっかり合わせる
6. 銀座の食パン『香』に盛り付けてサンドする

▼材料

バナナ	2 本
レーズン	15 g
生クリーム	120 g
グラニュー糖	15 g
バニラエッセンス	少々
ライム	1/2 個
銀座の食パン『香』	2 cm×4 枚



【俺の株式会社とは】

俺の株式会社のビジネスモデルの出発点は2011年9月に開業した、わずか16坪の「俺のイタリアン」(新橋本店)です。ミシュラン星付き級の料理人が腕をふるい、高級店の3分の1の価格で提供し、フード原価率60%超えも当たり前。『顧客を1日3回転以上させることで繁盛店の利益を実現すること』をコンセプトに、「俺のイタリアン」「俺のフレンチ」等を、銀座エリアを中心に展開しています。その中でも、「俺のBakery & Cafe」は、今最も勢いのある業態です。

【俺の株式会社 会社概要】

会社名： 俺の株式会社

代表者： 代表取締役 坂本 孝

本社所在地： 〒104-0061 東京都中央区銀座8-5-6 中島商事ビル4階

設立日： 2012年11月1日

業務内容： 飲食店経営

URL： <http://www.oreno.co.jp/>