



パンラボ池田浩明氏監修ポップアップベーカリー

**koe lobby Baguette「(パンおたくからの)注文の多いバゲット専門店」
クリスマス期間限定オープン!**

株式会社ストライプインターナショナルの「koe(コエ)」が展開する、ファッション・音楽・食・宿泊など多彩なコンテンツを提供するホテル併設型店舗「hotel koe tokyo(ホテル コエ トーキョー)」の1F bread&dining「koe lobby」にて、11月29日(木)よりクリスマス期間限定でポップアップベーカリー「koe lobby Baguette (パンおたくからの)注文の多いバゲット専門店」がオープンいたします。



今回のポップアップベーカリーは、日夜全国のパン屋を駆け回り、パンを研究する「パンラボ」主宰・池田浩明氏が監修。『日本一のブレッドギーク(パンおたく)から多くの注文を受け、こだわりのバゲット専門店を作りあげたい』という池田氏の想いから、「食パンブーム」の逆を行くバゲット企画をスタート。「koe lobby」ベーカリーシェフ・渡邊大が、パリで衝撃を受けたバゲットをもとに考案し、「奇跡の小麦」と呼ばれる北海道産キタノカオリ100%で作る「koeバゲット」をこのポップアップベーカリーのために作り上げました。

店内で焼き上げるバゲットは3種。「低温長時間発酵のkoeバゲット」に、カカオを練り込んだ「ブラックカカオバゲット」、今までにはない柔らかな「ホワイトソフトバゲット」をご用意いたします。そのほか、明太子を贅沢に使った定番の「明太フランス」や、ワイン漬けのレーズンを使った「ワインレーズンのミルクフランス」、あんバターならぬ国産有機あんことゴルゴンゾーラーチーズの組み合わせが新しい「あんこゴルゴンゾーラ」、クリスマスディナーなどの肉料理にぴったりな「フレッシュハーブのバゲット」など約25種類のバゲットが登場。

また、12月10日(月)と14日(金)には、もっとも美味しい瞬間とされる窯から焼き立てのバゲットとハンドドリップコーヒーを楽しむ朝食イベント「あつあつバゲット窯出しショー」を、池田浩明氏を迎え開催します。

パーティ料理に合わせバゲットの需要が一年でもっとも高まるクリスマスシーズンに、ぜひ「koe lobby Baguette」にて最高のバゲットをお楽しみください。

■パンラボ池田浩明氏監修 koe lobby Baguette「(パンおたくからの)注文の多いバゲット専門店」概要

日時 : 11月29日(木)～

7:30～23:00 (焼き上がりから順次販売予定)

販売内容: 低温長時間発酵のkoeバゲット、ブラックカカオバゲット、ホワイトソフトバゲットをはじめ、バゲットパニーニ、バゲットサンドウィッチなど惣菜系のほか、焼き芋やピーナッツなどの菓子系の約25種。
(期間中新メニューなども登場予定)

■パンラボ池田浩明氏と食べる「あつあつバゲット窯出しショー」イベント開催概要

日時 : 12月10日(月)、12月14日(金) AM 8:15～9:00

内容 : 窯出しあつあつバゲットとバリスタが淹れるハンドドリップコーヒーを共に楽しめる贅沢な朝食イベント。
池田浩明氏とともに朝食をお楽しみいただけます。

STRIPE NEWS



スタンダードバゲット

¥180~850+tax

もっちりとした食感の低温長時間発酵から、ブラックカカオを練りこんだ大人のバゲットなど味、サイズともにバリエーション豊かに取り揃えております



惣菜バゲット、菓子バゲット

¥250+tax~

明太フランス、梅かつおフランス、するめバターフランスをはじめとする惣菜バゲットから、焼き芋フランス、ミルクフランス、ワインレーズンのミルクフランス、ピーナッツフランスなどの菓子バゲットまで、幅広く取り揃えております



フレッシュハーブのバゲット

¥230+tax

フレッシュなタイムを生地に付け、香り良く仕上げました



あんこゴルゴンゾーラ

¥350+tax

国産有機のあんこゴルゴンゾーラチーズを贅沢に使用した相性抜群のサンド



ピーナッツフランス

¥250+tax

千葉県産落花生を使用したピーナッツペーストを使用した一品



ワインレーズンのミルクフランス

¥250+tax

ワインに漬けたレーズンをミルククリームに混ぜた贅沢な一品



バゲットかりんとう(きび砂糖/シナモンシュガー/ガーリック)

¥320+tax

かりんとうサイズのミニミニバゲット



バゲットパニーニ(きのこパルサミコ/バジルチキン)

¥480+tax



バゲットサンドウィッチ(ベリーハムとグリユイエールチーズ/スモークサーモンとクリームチーズ)

¥450+tax

STRIPE NEWS

■プロフィール

池田 浩明(いけだ・ひろあき)

パンラボ主宰。ブレッドギーク(パンおたく)、ライター。日夜日本全国のパン屋をまわり、発見したおいしいパンをさまざまなメディアで紹介しつづけている。

著書

『食パンをもっとおいしくする99の魔法』<http://goo.gl/zfnqTB>

『サッカロマイセスセレビシエ』<http://urx.nu/c4kT>

『パン欲』<http://urx.nu/c4kP>

渡邊大(わたなべ まさる)

「koe lobby」ベーカリーシェフ

1978年東京都生まれ。東京製菓学校卒業。

外語大学卒業後、食品専門商社に就職するも、パン好きが高じてパン業界に。幼いころから母親の影響でバゲットを良く食べていた事もあり、学生時代に訪れたフランスで、完全にバゲットに魅了される。卒業後都内、神奈川県内などベーカリーに勤務し、数店舗で責任者の経験を積む。その間に、約2年飲食店にて店舗責任者、製造責任者を経験し、視野を拡げた。恵比寿のクロスロードベーカリーの製造責任者を経て、現在に至る。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ストライプインターナショナル koe事業部 press 奥村智子

TEL: 03-3524-2428 Mail: tomoko-okumura@stripe-intl.com