



「ベーグル屋さんの、おいしいベーグル。」をコンセプトに老舗ブランドがリニューアル ベーグルカフェ「JUNO」が東京・自由が丘にオープン

ベーグルの製造、販売を行うジュノエスク株式会社(東京都大田区、代表取締役:林 秀樹)は、2019年4月26日、東京・自由が丘にベーグルをテーマとしたカフェ「JUNO(ジュノ) 自由が丘本店」をオープンするはこびとなりましたので、お知らせいたします。
何卒取材のご検討のほどよろしくお願い申し上げます。



老舗ブランド「ジュノエスクベーグル」が「JUNO」としてリニューアル 旗艦店「JUNO 自由が丘本店」が4月26日グランドオープン

1998年に東京・自由が丘で誕生したベーグル専門ファクトリー「ジュノエスクベーグル」が、この春「JUNO」として新しく生まれ変わります。

約20年間、一つひとつ丁寧に作り続けてきた伝統の製法を守りつつ、

より良い材料を厳選し、日本人の食生活に寄り添ったベーグルに仕上げました。

「ベーグル屋さんの、おいしいベーグル。」をコンセプトにブランド名も「JUNO」と刷新し、朝食やおやつにとどまらない毎日食べたい、バリエーション豊かなベーグルの食べ方をご提案。

その旗艦店として、「JUNO 自由が丘本店」が4月26日にグランドオープンします。

より良い素材で、よりシンプルに、よりおいしく。新ブランド「JUNO」
三茶ファームの野菜をつかったデリメニューの提供も



「JUNO 自由が丘本店」は、JUNOブランドの旗艦店となるベーグルカフェです。JUNOのプレーンベーグルは、国産小麦、天然酵母、塩、きび砂糖だけでつくられています。それだけシンプルだからこそ、素材選びにこだわっています。塩は、沖縄の与根製塩所が平釜製法で作ったものを。砂糖はミネラル豊富なきび砂糖を。さらに国産小麦と天然酵母で、手作りのナチュラルかつシンプルな製法で作られるため、おいしさが長持ち。

当店ではランチタイムに、ベーグルサンドやディップとともに、三軒茶屋で国産の有機・自然栽培の野菜を販売する八百屋「三茶ファーム」の野菜をつかったベーグルランチメニューもご用意。和食のエッセンスを取り入れた旬のメニューを、ベーグルに合わせてご提案いたします。

メニュー例)

<イートイン>ベーグルランチ 1,500円、キッズセット 600円ほか

<テイクアウト>ベーグルサンドイッチセット(スープ付き) 1,000円ほか(以上、すべて税別)

【店舗概要】

店名 : JUNO 自由が丘本店(ジュノ△ジユウガオカホンテン)

所在地 : 東京都世田谷区奥沢7-2-9

電話番号 : 03-5758-2557 (※4/26より開通予定)

営業時間 : 11:00~15:00 (L.O.14:00)

席数 : 60席

定休日 : 月曜日(祝日の場合は火曜日)

想定単価 : 1,500円



【会社概要】

会社名 : ジュノエスク株式会社
(※2019年4月1日より株式会社Eightに社名変更)
所在地 : 東京都大田区鵜の木3-13-13
代表者 : 代表取締役 林 秀樹 (はやし ひでき)
事業内容 : ベーグルの製造、販売／飲食店の運営
設立 : 2017年12月1日
従業員数 : 100名

【沿革】

1998.06 ティアンドマコーズ株式会社設立
1998.12 東京・自由が丘に「自由が丘店」open
1999.08 東京・目黒に「目黒ファクトリー」開設
2003.10 株式会社ジュノエスクベーグルに社名変更
2004.10 大田区鵜の木に新ファクトリー開設、東京本部も移転
2004.12 「羽田空港第二ターミナル店」open
2013.04 常磐産業株式会社と合併
2017.12 常磐産業株式会社から新設分割しジュノエスク株式会社設立
2019.04 株式会社Eightに社名変更

本件に関するお問い合わせ先

JUNO PR・広報 担当: 望月 実香子
TEL: 090-7100-2809 MAIL: press@juno-bagel.jp