

報道関係各位

もちもち食感が大好評！2020年1月15日(水)に「湯種食パン」の食パン専門店 高匠が京阪シティモール内にオープン！

株式会社YMJP（本社：大阪府大阪市、代表取締役：藤枝 潤）は、2020年1月15日(水)に食パン専門店「高匠(たかしょう)」を京阪シティモール内にオープンしました。

食パン専門店「高匠（たかしょう）」は、独自の製法と品質にこだわる食パン専門店。2016年、大阪・阿波座（大阪市西区）への初出店を皮切りに関西・関東・北陸エリアにて展開しており、食の阪神と言われる阪神百貨店内パンワールドのセレクト商品としても販売中です。



京阪電車・Osaka Metro 天満橋駅に直結するフロアである地下1階。駅利用の合間に、毎日通えるフードマーケットフロアへ食パン専門店「高匠」京阪シティモール店をオープン致しました。

仕事帰りのご家庭での消費や客先への手土産、土日祝日は郊外から買い物に来られた方や地方や国外からの観光客をターゲットとして、好立地での出店を増やし、より多くの方に高匠の食パンの美味しさを知ってもらいたいです。今後も駅ナカや商業施設等の好立地への出店を増やしていく予定です。



熟練の職人がひとつひとつ丁寧に仕上げた、こだわりの食パン♪

小麦粉を熱湯で捏ねて、低温で熟成させる「湯種製法」で作った、ふんわりもちもちの「高匠」の湯種食パン。
ほんのり甘くて、耳まで美味しく、最後の一切れまで絶品をご堪能頂けます。
生でもっちり、焼いてパリふわな高匠の湯種食パンをお楽しみください。
(2斤1本 税込800円) 2020年1月現在



お客様からも大好評！

「何もつけなくても外側はカリッと中はもちもちして美味しかったです。」
「とっても、ふわふわ柔らかくて好みの甘めの食パンでした。一気に1斤分位食べてしまいました！」
「生地がしっかりしていて、ふわふわなのにかみごたえもあり、じわじわと美味しさがあふれてきます。」



<店舗概要>

食パン専門店「高匠」京阪シティモール店

〒540-0032

大阪府大阪市中央区天満橋京町1-1

京阪シティモールB1F B108-1

営業時間：10:00～21:00

定休日：不定休

電話番号：06-6943-0880

<会社概要>

会社名：株式会社YMJP

所在地：〒531-0071

大阪市北区中津1-15-15 第2リッチビル2F

代表者：藤枝 潤

設立：2019年5月

<お客様からのお問い合わせ先>

会社名：株式会社YMJP

e-mail：info@lecube-takasho.com

営業時間 平日10:00 - 18:00

株式会社YMJPのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/46931