

高級食パン専門店「花みつ」  
都内4店舗目となる「豊洲店」を2021年8月25日(水)オープン！

【わずか40分で完売になる日も】無添加で素材本来の柔らかい甘さを感じる「花みつ」の食パン。  
都内4店舗の「豊洲店」はフランチャイズ店舗2号店



株式会社subLime(本社:東京都新宿区、取締役社長:奈良正徳)は、高級食パン専門店「花みつ」を2021年8月25日(水)に「豊洲店」をオープンいたします。

「花みつ」は、2021年1月に東京 勝どきに1店舗をオープン。次いで3月に国領店、4月にはフランチャイズ店舗1号店となる三鷹台店と精力的に出店を続けており、この度、都内店舗目、フランチャイズ店舗2号店となる「豊洲店」を出店いたします。

## ■開店後わずか40分で完売になる日も。素材本来の柔らかい甘さを感じる「食パン」

「食べた時に自然の甘さを感じられるパンを作りたい。」という職人の思いから、「はちみつ」で甘さを付け花のみつ＝はちみつから名付けられた『花みつ』。

砂糖より低カロリーのはちみつには、身体にうれしい栄養素が多く含まれ、胃腸にもやさしいのが特徴です。

自然の「甘味」と「風味」を追い求め、無添加で素材本来の美味しさを追求して出来た「花みつの食パン」は、開店後わずか40分で完売になる日もあるほどです。

2021年1月の勝どき店のオープンを皮切りに、国領店、三鷹台店と精力的に出店を続け、この度8月25日(水)には「豊洲店」のオープンいたします。

## ■高級食パン専門店「花みつ」美味しさへのこだわり

天然酵母は日本古来の醸造技術を応用し、お米本来の酵母を国産小麦やお米、麴、水でゆっくり大切に育てました。水にももちろんこだわりを。酵母を安定して育てるため、自然界で採水された無添加の弱酸性天然水を使用しています。小麦粉はタンパク質を多く含む、春にまく春まき小麦の「春よ来い」を使用。吸水性もよく、食パンの特徴となる柔らかな食感を作りだしてくれます。

## ■高級食パン専門店「花みつ豊洲店」概要

店舗名：高級食パン専門店花みつ 豊洲店

住所：東京都江東区豊洲4-2-1

電話：03-5534-8707

オープン日：2021年8月25日(水) 10:00～

※パンが無くなり次第終了いたします。

ホームページ：<https://hanamitsunopan.com/>

## 【商品】

・花みつの食パン873円(税込)

## ■フランチャイズ契約に関するお問合せ先

株式会社 subLime

TEL：03-5937-3772

担当者：福田晋大

## ■会社概要

商号：株式会社 subLime

代表者：取締役社長 奈良 正徳

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立：2006年6月

事業内容：飲食店の経営、飲食店のコンサルティング業務

資本金：2,200万円



<取材依頼・お問い合わせ先>

GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当：設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL：03-5937-6758

MAIL：m.shitara@partners-dining.co.jp