

韓国で人気の「10ウォンパン」を日本風にアレンジ！
型からオリジナルで制作した、6種の味わいの「5円パン」を提供

「ごえんぱん-旅するゴエンダマンの巻 浅草本店」

2023年4月30日（日）オープン

株式会社ライデンツジャパン（本社：石川県白山市、代表：宮本 兼佑）は、東京都・浅草に型から作ったオリジナルスイーツ「ごえんぱん」のテイクアウト専門店「ごえんぱん-旅するゴエンダマンの巻 浅草本店」を、2023年4月30日（日）にオープンいたします。営業時間は、12：00～18：00となっております。



「ごえんぱん」とは、韓国で人気の「10ウォンパン」を元に、日本風にアレンジした新しいスイーツです。商品名には、「ご縁がありますように」という願いを込めています。型職人と二人三脚で制作した型で作られる、日本の五円玉を忠実に再現した可愛らしい見た目が特徴です。

外側はカリッと香ばしく、内側はもちもちとした食感で、まるで昔懐かしいベビーカステラのような味わいをお楽しみいただけます。チーズ、チョコ、あんこ、あんバター、カスタード、ハムチーズの6種類からお好みの味を選ぶことができ、特にチーズやあんバターは、甘めの生地と塩気のあるチーズやバターの組み合わせが、絶妙なハーモニーを生み出す自信作です。サイズは一般的な大判焼きと同じくらいの手のひらサイズで、浅草散策やデートのお供にぴったりです。

なお、当店はテイクアウト専門店となります。浅草散策のお供としてぜひお楽しみください。「ご縁の御守り」として、大切な誰かへの差し入れや大好きな人と一緒に食べたい浅草みやげにも最適です。



○ごえんぱん

価格：550円（税込）

味わい：チーズ、チョコ、あんこ、あんバター、カスタード、ハムチーズ

概要：

型からオリジナルで制作した「ごえんぱん」には6種類の味があり、お好みに合わせて選ぶことができます。甘さ控えめで塩気のある濃厚チーズやあんバターは、甘めの生地と絶妙にマッチします。チョコやカスタード、あんこ味なども、どれも素材にこだわって作られており、見た目も可愛らしく、食べる人を目でも楽しませます。家で楽しむ場合は、オーブントースターやフライパンで温めることで、焼きたての美味しさを味わうことができます。

ごえんぱんの制作背景について

食品の型を作る工場を訪問した際、そこで働く型職人の仕事への熱い思いや情熱に、私たちは感銘を受けました。私たちは飲食物に関わるビジネスを営んでいる者同士であり、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で大きなダメージを受けましたが、この危機を乗り越えるために一致団結し、できることを探しました。そうした過程を経て生まれたのが、今回の「ごえんぱん」です。型職人と二人三脚で作ったオリジナルの型で作られる本商品を通じて、皆様の生活に彩りを添え、少しでも楽しい思い出を作るお手伝いができれば嬉しいです。

<型の制作過程>



店舗概要

 MENU

チーズ
Cheese

カスタード
Custard cream

チョコクリーム
Chocolate cream

あんこ
Red bean paste

あんバター
Red bean paste with Butter

ハムチーズ
Ham and Cheese

ALL 550 YEN

店舗名：ごえんぱん-旅するゴエンダマンの巻 浅草本店

所在地：東京都台東区浅草2-3-17

営業時間：12:00~18:00

定休日：年中無休