



2021年3月吉日
株式会社 T.H.S

全国で規模拡大中の高級生食パン「純生食パン HARE/PAN (ハレパン)」

ブランド**初**の“プレミアム”をコンセプトとした新店舗

『HARE/PAN premium』

表参道店 オープン

2021年3月21日(日) 11時よりオープン

—ハレパン史上初となる高級デニッシュ食パンも登場—



株式会社 T.H.S (代表取締役：金本 正彦/所在地：埼玉県越谷市) が展開する食パン専門店「純生食パン工房 HARE/PAN (晴れ時々パン/以下：ハレパン)」は、新店舗として、表参道店 (東京都渋谷区) を2021年3月21日 (日) 11時よりオープンいたします。

ハレパンは、こだわりの素材を使用した、優しい甘味と食感が特徴の「純生食パン」を取り扱う食パン専門店です。2018年のブランド発足以来、全国各地に店舗を拡大しています。今回の出店により、総店舗数は130店舗となります。表参道店は、ブランド初となる高価格帯商品店舗となり、これまで1種類のみを扱ってきた通常商品である「純生食パン」に加え、「HARE/PAN プレミアム デニッシュ」を販売いたします。

<ハレパン史上初となる食パン新商品「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」>

今回、表参道店ではこれまで1種類のみを取り扱ってきた「純生食パン」に加え、新たに「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」を発売します。「ハレパンのようなクロワッサンを作りたい」という思いから、試行錯誤を繰り返し、誕生しました。こだわりの材料を絶妙なバランスで配合した生地を折り込み、その生地を手作業で「四つ編み」「27層」にすることで、外側はサクッと、中はふんわりとした食感を実現しました。また、「純生食パン」と同じように、その日と気温や温質に合わせて、五感で感じることのできるデニッシュを一本一本丁寧に焼き上げています。

今、なぜデニッシュなのか？

ハレパンはこれまで、「手が届く日常の贅沢」をテーマにブランドを運営してまいりました。今回の表参道店出店は、そのイメージはそのままに、新たにハレパンの可能性の幅を広げる狙いがあります。地方に多く出店していたハレパンですが、都心部への出店により、ハレパンの表情は無限だということを示していけたらと思います。

初の高級路線ということで、ハレパンの美味しさをよりリッチに味わうことのできる「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」を新たに開発しました。ハレパンのようなクロワッサンを作りたいという思いから生まれた商品です。

お客様に、これまで以上にハレパンを楽しんでいただけるよう、これからも精進してまいります。



株式会社 T.H.S 取締役 金本 正龍

■表参道店について

▶店舗概要

名前 : 『HARE/PAN premium』表参道店
オープン日時 : 2021年3月21日(日) 11:00~
住所 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3丁目5-1
電話番号 : 03-6910-5090
営業時間 : 11:00~売り切れ次第終了

▶取り扱い商品



商品名 : 「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」

価格 : 1.5斤 ¥1,280 (税込)

ハレパンのようなクロワッサンを作りたいと試行錯誤のうえ完成したプレミアムデニッシュ

原材料 : 小麦粉・乳等を主要原料とする食品/砂糖/牛乳/
バター/ハチミツ/食塩/パン酵母等

賞味期限 : 常温保存 (20度~25度) で購入日から4日間

*こちらの商品はハチミツを含むため1歳未満の乳児は摂食不可となります。

商品 : 純生食パン「HARE/PAN (ハレパン)」
価格 : 1.5斤 880円(税込)
北海道産の厳選食材を贅沢に使用した風味豊かな
プレミアム食パン

原材料 : 小麦粉・乳等を主要原料とする食品/砂糖/
バター/ハチミツ/食塩/パン酵母等

賞味期限: 常温保存(20度~25度)で購入日から4日間

*こちらの商品はハチミツを含むため1歳未満の乳児は摂食不可となります。



■ハレパンについて

<子どもからお年寄りまで、みんなに愛される食パンブランドを目指して>



ふわっとした甘味と食感が特徴で、オリジナルブレンドの小麦粉、こだわりの北海道産生クリーム、吟味したバターやマーガリン、さらに「はちみつ」を配合することで独自の美味しさと、焼かないでそのままお召し上がりいただくのが一番美味しい、柔らかな優しい食感を実現しています。また、異物混入防止の徹底や、アレルギーのある方でも美味しくお召し上がりいただけるよう卵を不使用にするなど、安心・安全に配慮にした商品づくりを心掛けています。

ハレパンは、ブランドスタート時から、「日常で手の届く贅沢や豊かさ」を感じていただける味を追求しており、子どもから大人までいろいろなお客様にご愛顧いただいております。これからも、ひとりでも多くの人にハレパンの美味しさをお届けし、食を通して誰もが豊かな気持ちで毎日を迎えていただけるよう、お手伝いしてまいりたいと願っています。



《 商品のこだわり 》

①美味しさへのこだわり

毎日食べる食パンだからこそ、飽きの来ない味を追求しました。オリジナルブレンドの小麦粉、北海道産生クリーム、吟味した素材、はちみつを独自に配合することでふわっとした優しい甘味を、精密な時間と温度の調整で究極の柔らかさ・赤ちゃん肌のような耳までモチっとした食感を、実現しました。



②安全へのこだわり

安心や安全は当たり前で、卵不使用により卵アレルギーを持つ方でも楽しめる商品に、また、スタッフが作業時に青い手袋をしているため、破れて生地に入ってしまったとしてもすぐに見分けられるよう配慮しています。



③日本人の味覚に合わせた味のこだわり

もともと和食一辺倒だった創業者が、「和食に合う食パンをたべたい」と思い立ったことからスタート。日本の食卓に合う純生食パンを追究し、毎日丁寧に焼き上げています。

■会社概要

Total【すべてのことに】／Heartwarming【心をこめて】／Service【お客さまをお持て成す】

地域の人々に元気を与え続けられる会社 T.H.S。

株式会社 T.H.S は、地域に根差し、地域の人々に元気を与え続けられる会社を目指しています。そのためには、働いている全てのスタッフが、楽しみ、元気でなければなりません。私たちの仕事は、自らが生み出し、行動した先に、お客さまの喜びが生まれていきます。お客さまの明日の元気、笑顔、癒しを生み出すために、お客さまの近くにありたい。そう願っています。



<ハレパン第1号店である南越谷店スタッフと代表金本。スタッフひとりひとりの笑顔と真心に支えられています>

ハレパン事業は、この想いを追求していくところから始まりました。我々日本人が日常的に食べる食パンだからこそ、これまでに出会ったことのない食パンを作っていきたい、その想いを胸に、常識を超える柔らかさ・素材を感じる風味・飽きのこない旨味、この追求のため試作に試作を重ね、五感で感じて頂ける純生食パンである、ハレパンが生まれました。私たちは、この純生食パンを通して心をこめた商品やサービスの向上のために、日々精進してまいります。

会社名 : 株式会社 T.H.S
代表取締役 : 金本 正彦
本社住所 : 〒343-0856 埼玉県越谷市谷中町 2-221-1
電話番号 : 048-940-5820
FAX : 048-940-5564
資本金 : 10,000,000 円
従業員数 : 180 名
創業 : 平成 15 年 2 月
事業内容 : 飲食店経営・飲食店 FC 展開

