

銀座木村家×銀座の名店 コラボコッペパンが復活！ ～松屋銀座開店 100 周年記念～銀座をつなぐコッペパン

4 月 29 日(祝・火)～5 月 6 日(振・火)まで地下 1 階食品催場にて開催

松屋銀座は、開店 100 周年を記念して、2021、2022 年と大好評を博した「銀座コッペパンプロジェクト」を復活いたします。4 月 29 日(祝・火)から 5 月 6 日(振・火)の 8 日間、「銀座木村家」のコッペパンに、「三笠会館」の唐揚げや、「王子サーモン」のスモークサーモンなど、銀座の 7 つの名店の逸品を挟んだオリジナル商品「銀座をつなぐコッペパン」を限定販売。銀座という街のつながりで生まれた唯一無二の味を、ぜひご賞味ください。



銀座木村家の酒種コッペパン

ベースとなるのは、明治 2 年(1869 年)創業の老舗「銀座木村家」が作る酒種コッペパン。ほんのり甘いふわふわ生地が特徴。



① **銀座吉澤** 焼肉黄身ダレコッペ／税込 1,296 円 販売期間：4 月 29 日(祝・火)-5 月 2 日(金)
1924 年(大正 13 年)に精肉店として創業した、お肉の目利きが手掛ける肉割烹。コラボ第二弾となる今回は、黒毛和牛の焼肉をハーブミックスとともにパンに挟み、仕上げに特製の黄身ダレをたっぷり。甘辛味付けされたお肉に卵のまろやかさが加わり、止まらぬ美味しさです。



② **煉瓦亭** ナポリタンコッペ／税込 972 円

1895 年(明治 28 年)創業の老舗洋食店からは、大正期から提供する自慢のナポリタンをサンド。コッペパンに合うように、通常よりしっかりと味付けに仕上げました。



③ **三笠会館** 100 周年トリュフ入り唐揚げコッペ／税込 1,026 円

今年同じく 100 周年の銀座の老舗レストラン三笠会館。日本のレストランで初めて提供したとされる看板メニュー、唐揚げをコッペパンに挟みました。パンによく馴染むよう揚げたての唐揚げをマリネし、オリジナルのタルタルソースとトリュフスライスオン。ひと口ごとにトリュフが香る、贅沢な味わいです。



④ **銀座アスター** エビチリマヨコッペ／税込 1,242 円 **初コラボ**

来年で 100 周年を迎える中華の名店、銀座アスターはオリジナルの“エビチリマヨ”をサンド。カラッと揚げたエビにチリマヨソースをまろわせ、クリーミーなかぼちゃペーストと合わせました。このかぼちゃペーストが意外にもパンとエビのつなぎ役となって、一体感のある味わいに。仕上げのミントの葉が爽やかなアクセント。



⑤ **王子サーモン** スモークサーモンアボカドコッペ／税込 1,188 円 **初コラボ**

日本で初めて本格的なスモークサーモンを製造したことで知られる王子サーモンも、銀座に長くお店を構える名店のひとつ。今回はパンによく合うというノルウェー産のスモークサーモンに、定番のアボカドを合わせました。粒マスタードがピリリと効いた、間違いのない美味しさです。



⑥ **銀座ウエスト** ピスタチオバタークリームコッペ／税込 972 円

1947 年(昭和 22 年)創業、銀座の洋菓子店。人気のバタークリームにピスタチオを合わせ、コッペパンに合うようにアレンジしました。ひと口かじるとピスタチオのガナッシュソースがとろけだす、香り豊かなコッペパン。



⑦ **銀座木村家** あんバターコッペ／税込 864 円

木村家の代名詞、あんぱんで使用している北海道産小豆を 100%使用した小倉餡をふだんに使用し、ホイップバターと合わせたコッペパン。木村家でも普段は買うことができない、今回だけの限定メニューです。