

ぱぱぱぱーん
【パンと焼き菓子のPapapapa-n!】

人気パン屋のブリオッシュ専門店からコロナ禍のフードライフを楽しくする新メニュー登場

ボリューム満点 『ブリオッシュのシカゴピザ』

新感覚 『ブリオッシュ食パン』

4月23日(金)より発売

全体の1/3を占める大量のモッツァレラチーズが美味しい「シカゴピザ」に注目!



クロワッサンをはじめとするヴィエノワズリー(お菓子パン)を中心とした、約80種類のパンと焼き菓子を楽しめる『パンと焼き菓子のPapapapa-n!(ぱぱぱぱーん)!』が展開する新業態のブリオッシュ専門店『パンと焼き菓子のPapapapa-n!-ブリオッシュ専門店-』(神奈川県川崎市武蔵小杉)は、2021年4月23日(金)より、新メニュー『ブリオッシュのシカゴピザ』『ブリオッシュ食パン』を発売開始します。

今回のメニューは「コロナ禍で停滞する外食を盛り上げたい!」そんな思いから、老若男女、子どもからお年寄りまで幅広い世代の方々に楽しんでいただけるようにと開発を進めたPapapapa-n!の自信作です。専門的な技術が必要なので家では作ることが難しいシカゴピザは、外食ならではの満足感を得られる商品になっております。また、自宅で温めて頂く事で最大限の満足度を得られるブリオッシュはテイクアウトの新しい可能性を広げてくれる希望になると信じています。ランチにもディナーにも、テレワーク中の方や、オフィス帰りの方、近隣にお住まいの方々など、ひとそれぞれのライフスタイルに合わせて気軽に召し上がっていただける商品になっておりますので、多くの皆様にお楽しみ頂きたいと思っております。

■Papapapa-n! のブリオッシュ専門店について

- ・店名：パンと焼き菓子の Papapapa-n! -ブリオッシュ専門店-
- ・住所：神奈川県川崎市中原区小杉 3-600 コスギサードアヴェニュー1F ※武蔵小杉駅から徒歩 1 分
- ・お問い合わせ：044-281-6633 / ・店舗 URL：<https://3rdavenuefoodmarket.com/store/54/>
- ・営業時間 11:00～パンが売り切れ次第 / ・定休日 商業施設の定休日に準ずる
- ・取扱い商品：ブリオッシュ、その他パン多数

【MAP】



【店舗】



【新メニューについて】

<メニュー名：Papapapa-n! のブリオッシュシカゴピザ>



- ▶価格：Sサイズ…1,380円(税込) / Lサイズ…2,680円(税込)
- ▶原材料：モッツアレラチーズ、トマト、小麦粉、バター、卵、鶏肉、豚ひき肉、白インゲン豆、あめ色玉ねぎ、塩、スパイス

ブリオッシュシカゴピザの特徴は、なんと言ってもバターの香り豊かで優しい甘みのある生地です。生地の発酵を抑えることで強度も確保し、濃厚なソースやチーズに負けない存在感を放っています。そして全体の約1/3の割合を占める大量のモッツアレラチーズは、本場イタリア産の生乳を使った濃厚なタイプと伸びの良いオランダ産の2種類を使用しています。

生地やチーズが濃厚なのでトマトベースはあえて酸味を残し、鉛色に炒めた玉ねぎでコクと甘味を加えて、皮目にしっかり香ばしく焼き色をつけた鶏肉と白いんげん豆をたっぷり入れて焼き上げました。ホップを大量に加えることで香りや苦みの強いビール「IPA」と合うように、数種類のスパイスを加えてスパイシーに仕上げているので、ビールとの相性もとても良いです。

<メニュー名：Papapapa-n! のブリオッシュ食パン>



- ▶価格：980円(税込)
- ▶原材料：強力粉(春よ恋)、仏産発酵バター、ジャージー牛乳、生クリーム、卵黄、砂糖、塩
- ▶賞味期限：製造から2日間

ぱぱぱんーんのブリオッシュ生地はフランス産発酵バターを贅沢に使用し、ジャージー牛乳や生クリーム、卵は卵黄だけを使用しております。材料的にもパンというよりカステラやジェノワーズ(ショートケーキのスポンジ)に近いブリオッシュです。実はこのブリオッシュ食パンは「カステラ」から着想を得ています。カステラには基本的にバターや乳製品は入らないのですが、バターのように香り豊かでカステラのようにきめ細やかでふわふわだったならめちゃくちゃ美味しそう!と思ったのが開発のきっかけです!

カステラへのリスペクトの気持ちを込めて、表面にザラメを敷いているので、キャラメルみたいにシャリッといい感じのアクセントになっています。材料や製法にこだわり、ミルキーな香りと口溶けの良さを追求したブリオッシュ食パン。温めると香りも広がり美味しさ倍増ですので、分厚くスライスして温めてお召し上がりください。

【こだわりのドリンクと共に】

ぱぱぱぱーん！ブリオッシュ専門店では、お食事の美味しさをさらに引き立てるドリンクをご用意しています。どれも店主の神戸が自ら厳選したもので、味や品質はもちろん、産地や生い立ち、サステイナビリティへの配慮まで、さまざまな理由から選びぬかれたドリンクは、ぱぱぱぱーん！の商品と一緒にぜひお試しください。

< 商品名：キャプテン・クロウ エクストラペールエール（製造元：オラホビール） >

▶価格：430円（税込）*フードメニューとのセット価格：380円

▶原材料：ホップ、麦芽

日本有数の晴れの街として知られる、長野県東御市で醸造されているオラホビール。ぱぱぱぱーん！でお出ししているキャプテンクロウエクストラペールエールは、フレッシュなホップを通常の2倍以上使用したことでジューシーな香りが鼻孔にダイレクトに伝わるビールです。キャプテン・クロウの濃厚かつビターな飲み心地とシカゴピザは、合わないわけがないオススメの組み合わせです。これからの暖かい季節に、外の広場の席で楽しんでいただきたいと思います。

【オラホビール URL：<https://ohlahobeer.com/>】



< 商品名：雲南の桃源郷コーヒー（取り扱い元：海の向こうコーヒー） >

▶価格：290円（税込）*フードメニューとのセット価格：270円

▶原材料：コーヒー豆

ぱぱぱぱーん！でお出しする浅煎りの「雲南桃源郷コーヒー」は、標高 1800m~2050m のスペシャルティコーヒー専用の特別な畑からとれた豆です。珍しいアジア産のコーヒーで、生産者さんは、農薬化学肥料不使用に加え、ナチュラルプロセスというコーヒーチェリー（コーヒーの果肉）本来の風味を引き立たせる精製方法を取り入れています。苦みが少なくフルーティーな味わいが、濃厚なブリオッシュとよく合います。ブラックでも飲みやすく、コーヒーが苦手な方でも安心してお楽しみいただけます。

【海の向こうコーヒーURL：<https://uminomukou.com/>】



■『パンと焼き菓子の Papapapa-n!(ぱぱぱぱーん)！』について



『パンと焼き菓子の Papapapa-n!(ぱぱぱぱーん)！』の店主の神戸(かんべ)は、行列の絶えないクロワッサン・ブームを巻き起こしたパリ・フランス国内で17店舗・日本国内4店舗展開するブルーランジェリー・パティスリー『メゾンランドゥメンヌ』で、日本初出店時からその看板商品であるクロワッサンの責任者「トリエ(クロワッサンなど生地職人の呼称)のチーフ」を務めました。数々の有名店で修業を積み誰も見たことがないパン屋を作ることを長年夢見て、2018年秋に独立。新丸手に『パンと焼き菓子の Papapapa-n!』1号店をオープンしました。

「Papapapa-n!(ぱぱぱぱーん)」という店名には、結婚式の「パパパパーン!」というファンファーレのような明るくおめでたい音楽の響きのように、ほのぼのとした、地域に愛されるあたたかい雰囲気のお店でありたいという願いが

込められています。2019年5月には武蔵新城に『パンと焼き菓子の Papapapa-n!2(ぱぱぱぱーん・つー)』を、2020年11月には武蔵小杉の商業施設「kosugi 3rdAvenue(コスギサードアベニュー)」内にブリオッシュ専門店をオープンし、現在3店舗を展開しています。



■店主について



パンと焼き菓子の Papapapa-n！店主 神戸 友輔（かんべ ゆうすけ）

1987年 群馬県出身(33歳)

幼少よりパンが大好きで、物心ついた頃よりパン屋さんになることを夢見る。クロワッサンの名店はじめ数多くのパン屋、ケーキ屋、レストランでの修行を重ねる。『Papapapa-n!』では、「焼き立ての美味しいクロワッサンを毎日食べてもらいたい!」という想いから、高いクオリティを保ちつつも、日常にご購入いただけるよう、お手頃な価格帯でなるべく焼きたてを提供できるよう努めている。街の一部、生活の一部になれるよう、毎日でも来て頂けるようなお店づくりを目指しています。

<おもな経歴>

高崎カレーム (パティスリー) / AIMEE VIBERT (二つ星レストラン) / Ostrea 銀座店 シェフパティシエ (レストラン) / MAISON・ICHI (ブーランジェリー) / La Saison des Pains(ブーランジェリー) / Maison Landemaine Clichy(ブーランジェリー) / Maison Landemaine 麻布台本店 シェフトリエ (ブーランジェリー、パティスリー、レストラン)

Papapapa-n！の
店主が語る！！

なぜ今ブリオッシュ？！

もともと僕自身はブリオッシュに感じてあまりいい印象はなく「パサパサしてお口の水分全部持っていられる系のパン」というイメージでした。ただ、フランスにいたころ、現地で食べたブリオッシュは少しパサつきはするけれど、バターの香りが豊かでめちゃくちゃ美味しかったです！これは水分量などを調整してパサつきさえ改良すれば絶対美味しいブリオッシュができるはず！と確信したのを覚えています。試作を何度も繰り返し、材料にもこだわってめちゃくちゃ美味しいブリオッシュが完成しました。

日本では「ブリオッシュ・ア・テッド」という小さい型で焼き上げたものが主流ですが、大きい型で焼くことでよりしっとりふわふわで日本人の味覚に合うものになると思い、辿り着いた結果が新丸子のぱぱぱーんでも看板商品の一つである「ナンテール」です。

このナンテールを温めて食べると驚くほどの"ふわとろ食感"で、毎週のようにお買い求め頂く方、「こんなに美味しいブリオッシュ食べたことない」という方が続出しました。このことがきっかけで「ブリオッシュの美味しさをもっと沢山の方に知ってもらいたい!」という思いが湧き上がり、パン業界でも珍しいブリオッシュ専門店としての出店を決めました。

あと、余談ですが、なんといっても“ブリオッシュ”という名前が可愛い(笑)。

なぜ今シカゴピザ？！

まず僕の中でピザのイメージがお誕生日やお祝いごとの時にみんなでわいわい食べるハッピーの象徴みたいな食べ物なんです。「ぱぱぱーん」という店名も、結婚式のファンファーレみたいな"おめでたいハッピーなお店"であり続けたいという願いから名付けています。

世の中の的にも色々大変な時代ですが、一つのピザをみんなで分かち合うように、ぱぱぱーんとハッピーな気分になれるように、分厚くて深い具沢山のシカゴピザのように、みんな深い心を持てるように考えた商品です。そんな想いから、ブリオッシュの生地を使ってより満足度の高い商品を考え抜き、辿り着いた結果が「シカゴピザ」です。少し甘めのブリオッシュ生地とシカゴ発祥で今日本でも話題の"シカゴピザ"が悪魔合体した誰も手に負えない「ブリオッシュシカゴピザ」が完成しました。