



ストアコンセプトNIPPONのベーカリー デイジイ東京 グランスタ店 2月6日(火)新規開業 100種類超のアイテム数を準備 ～デイジイ東京は東京駅初出店～

ジェイアール東日本フードビジネス株式会社(本社:東京都北区田端,代表取締役社長:明智 俊明)は、株式会社デイジイ(本社:埼玉県川口市弥平,代表取締役:倉田 博和)と業務提携し、2018年2月6日(火)にJR東日本東京駅北通路(改札内)に、デイジイ東京 グランスタ店を開業いたします。

デイジイは、1962年創業の東京都・埼玉県に7店を展開する地域密着の人気ベーカリーです。デイジイ東京 グランスタ店は、NIPPONのベーカリーをコンセプトに、東京駅オリジナル商品やデイジイ倉田シェフが、パンの世界大会等入賞経験のある4人のグレートシェフとコラボしたスペシャルレシピを再現するパンなど、100種類以上提供いたします。

当社とデイジイ社との業務提携後、初出店となり、デイジイ東京の東京駅出店も初めてです。

■デイジイ東京 グランスタ店の特長:

- ① ストアコンセプトは、NIPPONのベーカリー。欧州のブーランジェリーのパンも素晴らしいけれど、日常的に食べるなら、やっぱりNIPPONのパンです。東京駅オリジナル商品を含む約100種類の商品をご用意します。
- ② デイジイ倉田シェフが、パンの世界大会等入賞経験のある4人のグレートシェフとコラボし、スペシャルレシピを再現するパンをご用意いたします。開業時の同コラボ商品は11種類です。今後は、地域食材を使った商品などを予定しています。
- ③ 店内客席にて、パンのほか、こだわりのオーガニックコーヒー(税込380円)などのドリンクメニューを楽しめます。



(デイジイ東京 内観)



(商品イメージ)



(デイジイ倉田シェフ)

- 営業時間 : 全日 7:00~22:00
- 店舗面積と客席 : 約100㎡/25席(内スタンディング7席)
- 住所 : 東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東京駅八重洲北口内1階
- 運営会社 : ジェイアール東日本フードビジネス(株)

【本リリースの問合せ先】ジェイアール東日本フードビジネス(株) 営業戦略本部 販促・宣伝部 森 大祐(もりだいすけ)
〒114-0014 東京都北区田端6-1-1 田端ASUKAタワー13階

TEL : 03-5832-4625 FAX : 03-5832-4613 E-mail : mori@jefb.co.jp <https://www.jefb.co.jp>

※記載されている情報は発表日現在の情報です。予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。※画像は全てイメージです。※商品画像は.jpgデータをご用意しています。※本件資料は、東京商工会議所記者クラブ、外食産業記者会に配布します。

(参考資料)

■ デイジイとは:

1962年創業、「美味しい食事パンの店」がコンセプトのベーカリー。現在、埼玉県川口市内に「デイジイ」5店舗、蕨市に1店舗、デイジイ東京1店舗を東京都池袋に展開中。倉田シェフ(社長)はフランスに旅行に行った際、本場のフランスパンに魅了され、この感動を多くの人々に与えたいという思いからパン職人を目指しました。また、京都で食べたショートケーキの味が忘れられず「ローヌ洋菓子店」で5年間修行を積み、地元埼玉県川口に戻り現在に至ります。創業以来、ずっと粉から作るオールスクラッチという伝統製法を守ってパン作りを行っています。2006年世界パンコンテスト(ibaカップ-ドイツ開催-)3位入賞。他にも受賞歴多数。現在は技術指導、材料の開発依頼多数(顧問契約)、講演、コンサルタント業務なども行っています。



(デイジイ本店外観)



(倉田シェフ)

■ デイジイ東京グランスタ店の商品について:

デイジイの倉田シェフは、技術力・発想力・商品バラエティーは間違いなく、世界一のNIPPONのベーカリーであると考えています。日本の伝わり、独自の進化を遂げたパン、複雑でとがったものでなく、シンプルで誰にでも愛される、美味しさを最大限に引き出す、それがデイジイ倉田シェフの考える日本のパンです。

< デイジイ人気NO1商品 >

クロワッサンB.C. 税込 292円

Bはバター、Cはクロワッサン、クッキー、ケーキの意。農林水産大臣賞を受賞した商品で、デイジイでもNO1人気商品です。第二回全国ご当地パン祭り人気投票1位。



< 東京駅限定商品 >

シェフの自家製カレーパン 税込 216円

国産牛肉と玉ネギ、人参などの野菜をふんだんに使い、独自ブレンドのカレー粉を使ってじっくり煮込んで作った中辛カレーをパン生地で包んでパン粉をつけて揚げました。カリカリ食感のカレーパンです。



(参考資料2)

■デイズイ東京 グランスタ店での特別企画:

デイズイがパン好きに贈るパンの実験室、DaisyLABO(デイズイ・ラボ)。季節ごとにパンにまつわる美味しい企画をお届けします。開業時は、デイズイ倉田シェフが4人のグレートシェフのスペシャルレシピを再現し計11種類を限定販売します(以下一例です)。

バゲット・ムニエ 税込 346 円

ムニエ氏自身がフランスで特別に開発した粉を使用。低温長時間発酵により、熟成された小麦の味わいが楽しめる。外皮はパリッと、内側はしっとり。



クロワッサン・ムニエ 税込 270 円

ムニエ氏自身がフランスで特別に開発した粉を使用。香り高い発酵バターを使用し、口の中に広がるバターの風味が楽しめます。



ティエリー・ムニエ シェフ
パリ・バゲットコンクールで金賞受賞。

ブリオッシュ・トウ・ショコラ 税込 292 円
卵、バターをたっぷり使いしっとりとしたブリオッシュ生地使用。ベルギー産チョコレートの濃厚な味が楽しめます。



ブリオッシュ・アールグレイ・ポム・アマンド 税込 297 円

香り高いアールグレイとリンゴのシャキシャキ感、アーモンドクリームのにじり感が一度に楽しめます。



山崎隆二 シェフ
パン最大の世界大会クー・デュ・モンドで日本がはじめて優勝した大会の日本チームリーダー。現カネカテクニカルアドバイザー。

天白パン 税込 184 円

国産小麦使用。低温長時間発酵により、粉の風味を最大限に引き出しました。もちり食感が楽しめます。



天白レーズンクルミ 税込 238 円

国産小麦使用。厳選されたレーズンとクルミを使用しました。



安倍竜三 シェフ
ブーランジェリーパリゴ(大阪府)の安倍シェフは、2001年フランスで開催された第一回クロワッサンコンクール入賞経験のある実力派。

しらすフランス 税込 394 円

フランスパンに釜揚げしらすをバターとマヨネーズで合わせてサンドし焼き上げました。ごま油を風味付けした香ばしい味わい。



モカブリオッシュ 税込 346 円

ブラックココアとコーヒー濃縮液を生地に練りこみ焼き上げました。



児玉圭介 シェフ
祖父の代から続くパン一家に生まれ、青葉台(神奈川県)の「ボンヴィボン」を開業。数々のイベントでは、行列ができるなど今注目のシェフです。