

報道関係者各位



プレスリリース

販売価格 3,000 円の「天然酵母 神戸ワイン食パン」の人気の秘訣を コロナショック対策の参考例としてご取材ください。

2020年7月、パン工房小麦庵垂水店（兵庫県神戸市垂水区、代表／柏木雅彦 以下、当店）が新発売した販売価格：3,000円（税抜）の高級食パンである、「天然酵母最高級食パン：神戸ワイン食パン」（以下、神戸ワイン食パン）が、人気を博しています。

神戸ワイン食パンとは、『カミングアウトバラエティ!! 秘密のケンミン SHOW』（読売テレビ、毎週木曜日 21:00 - 21:54）でも紹介された、当店の人気食パンである「天然酵母最高級食パン：極」（2,000円[税抜]）をベースに、神戸ワインとを贅沢に使用しフルーティーな香りと、もっちりしっとりした味わいを実現した最高級食パンです。ワインだけでなくワインに漬け込んだチーズも使用しており、これらのハーモニーが「芳醇の極地」を生み出しています。予約から1週間後にお渡しできる「完全予約制」の商品ではございますが、発売後好調にご注文を獲得できています。

今、コロナ禍で三密・ソーシャルディスタンスなど外出先での制限の増加によりストレスの発散する機会が少なくなる中、そこをクオリティの高いおうち時間で補おうとする自身への「ご褒美需要」が拡大しているようです。この神戸ワイン食パンはそのご褒美需要に応える食パンとして発売し、そこを見事獲得できたため、好調にご注文を獲得できたと当店では分析しています。

そんな中、巷ではコロナショックによる不景気の影響を受けてか閉店する同業店も見受けられますが、この不景気の中でも営業を継続している店舗様に、当店のこの成功事例をメディアを通じて知っていただきたいと思っています。それは、同業店にとっても、同業でないお店様にとってもこのコロナショックを乗り切るための売上向上・回復施策の参考にしていただくことによって消費の向上と各お店様の継続営業に一役買っているからです。

つきましては当店のこの「神戸ワイン食パン」について、何卒ご取材いただけませんかでしょうか。

なお、パン工房小麦庵は「元町店」と「垂水店」がありますが、この神戸ワイン食パンを販売しているのは「垂水店」だけです。垂水から、景気の向上のきっかけとなる情報を発信できれば、とても嬉しく思います。ぜひとも、よろしくごお願い申し上げます。

【公式サイト】

https://peraichi.com/landing_pages/view/komugian

■会社概要

会社名：パン工房小麦庵（垂水駅前店）

TEL/FAX（078）708-7774

住所：兵庫県神戸市垂水区神田町4-26

MAIL：komugian@jcom.zaq.ne.jp

担当者：梅崎 肇



ご褒美需要に最適の最高級食パン



ワインとチーズの
絶妙ハーモニー

<本件に関する詳細・お問い合わせ>

パン工房 小麦庵 垂水店

所在地 / 神戸市垂水区神田町 4-26

電話番号 / 078-708-7774

営業時間 / 10:00 ~ 19:00

休業日 / 日曜



完全予約制

神戸ワイン食パン、極ともに仕込みから焼き上がりまで6日間がかりですので、一週間前のご予約をお願いします。

フルーティな赤ワイン
ワインに漬けたチーズの饗宴

神戸ワインを贅沢に使用。

芳醇の極致

天然酵母最高級食パン
神戸ワイン食パン
¥3,000 (税別)

『秘密のケフミンジョー』
で紹介されました

天然酵母最高級食パン
極 ¥2,000 (税別)

ベースは極。

当店内使用 POP イメージ