

連日完売続出、東京・代官山の人気ベーカリーが初のカフェ業態で関西初進出！ 大阪・梅田にベーカリーカフェ「メゾン・イチ プリュス」4/15 オープン 名物は“立てないほど柔らかい”生食パンの「ぷるぷる生プルマン」！焼き立て付きの本格ランチも

■4月13日（火）14時～16時 メディア内覧会実施■

フードエンジニアリングデザイン株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：五十嵐真澄）は2021年4月15日（木）、ベーカリーカフェ「メゾン・イチ プリュス」を商業施設「NU茶屋町プラス」（大阪市北区茶屋町10-12）3階にオープンします。東京・代官山に本店を構え、関西の催事でも売り切れ必至の人気ベーカリーショップが、初のカフェ業態として、待望の関西初出店いたします。



名物「ぷるぷる生プルマン」 ¥680（¥734税込）



すべて焼き立てぷるぷる生プルマン付きの本格ランチも

■代官山のトップベーカリーショップが待望の関西初進出。新食感の“とろける生食パン”をお届け

「メゾン・イチ プリュス」は、東京中の大人のグルメが集う街・代官山でトップの人気を誇るベーカリーショップ「メゾン・イチ」の新業態です。当社こだわりのハード系パンを中心に、看板メニューの生食パン「ぷるぷる生プルマン」や、生クリームを使った柔らかい食感が特徴のバゲット「やさしいバゲット」など個性豊かなパンを取り揃え、多種多様なシーンでご利用いただけるようフード、スイーツ、ワインも新たに充実させました。

「ぷるぷる生プルマン」は、当社のパン職人が試行錯誤を繰り返して開発した生食パンで、**選りすぐりの小麦をブレンドし、厳選した生クリームを当社の従来パン比4.6倍使用しております。**さらに、長時間熟成発酵させることで「**立てないほどの柔らかさ・とろける口どけ・幸せの甘さ**」を実現。1日目はトーストせず生食で、2日目はトーストしてサクサク感をなど、食感や味の変化もお楽しみいただけます。3日目以降はスライスして予め冷凍することでサクサク感と小麦の甘さを保つことができるので、ご自宅用だけでなくギフトにもおすすめです。

肉、魚、パスタなどの本格ランチには焼き立てぷるぷる生プルマンが付いており「そのまま食べてパンの味を楽しむ」「パスタソースにからめて食べる」など、ぷるぷる生プルマンの新たな一面も感じていただけます。

■高コスパワイン×パンでアテパンも。グラスは女性店長の「一目惚れグラス」の中から好きなものをセレクト

オフィス街梅田でのランチタイムや買い物途中のカフェタイム、大切な人とのディナータイム、帰宅途中のテイクアウトなど、様々なシーンでご利用いただけるよう、パンのほかフード、スイーツ、ワインを充実させました。ワインは日本を代表するトップソムリエがセレクトしたものを中心に、都内700店舗以上の取引によって実現した高コスパワインをご提供いたします。グラスは女性店長のセンスで選んだ数種類の「一目惚れグラス」の中から好きなものをセレクトいただけます。



店長・山根友紀子のコメント

ワイン初心者にも楽しんでいただきたいとの思いから、味はもちろん見た目も可愛いボトルやグラスを集めました。棚に並べたグラスの中から好きなものを手に取って選んでいただき、ワインを楽しんでいただきたいです。

●取材に関するお問い合わせ●

メゾン・イチ プリュス 担当：山根友紀子 TEL：070-1444-5844 E-mail:yamane@b-dining.jp

「メゾン・イチ」について

メゾン・イチは2006年、西馬込で「ブーランジェリーイチ」という小さなパン屋として出発しました。そして2012年にパン・スイーツ・フレンチデリを楽しめるお店として代官山に新たにオープンし、東京、横浜などで7店舗を運営しています。代官山本店は食べログ評価3.75（2021/4/6現在）と非常に高い評価をいただいております。西馬込店、姉妹店「パネッテリア・アリエッタ五反田店」と共に「食べログ パン TOKYO 百名店2020」に選出されています。昨年行われた阪急百貨店の催事で関西に初出店し、「くるみと山ぶどう」「いちじくとピスタチオ」など当社自慢のハード系パンを中心に、多くのお客様にご購入いただきました。



フードメニューも充実。
自慢のワイン×パンで「アテパン」を



専属パティシエが手掛けるスイーツも魅力。
女性店長が企画・開発したオリジナルパフェも



枝豆などの食材を練り込んだ、ワインに合うバトンや、やさしい食感が特徴的なバケットなど多種多様なパンをご用意

■「メゾン・イチプリュス」詳細

住 所：大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町プラス3階
 電話番号：06-6375-3730
 営業時間：11時～23時まで ※大阪府の要請に従います
 席 数：テーブル=70席
 定休日：施設に準ずる



※新型コロナウイルス感染症防止策として、以下の実施を徹底します。

- 1) 従業員の出勤前の検温
- 2) 従業員はマスク常時着用
- 3) 従業員の手洗い・うがいの徹底
- 4) 店内の定期的な換気
- 5) お客様用の手指消毒液の用意
- 6) 隣席との間仕切り板の設置

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

メゾン・イチ プリュス 担当：山根友紀子 TEL：070-1444-5844 E-mail:yamane@b-dining.jp

ご出席返信シート

Mail : yamane@b-dining.jp

■ 「メゾン・イチ プリュス」メディア 内覧会 ■

日時：4月13日(火)14時～16時（受付開始：13時30分）

場所：メゾン・イチ プリュス
（住所：大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町プラス3階）

内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影料理のご提供
メゾン・イチ プリュス 店長・山根へのインタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記に内容をご記入のうえ

2021年4月12日（月）15:00までにメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

到着予定時刻： 時頃

貴媒体名／番組名：

貴社名：

御名前： 出席予定人数：合計 名

掲載・放送予定日： () 月 () 日

ご連絡先(携帯)： E-mail：

撮影機材： スチールカメラ ムービー(ハンディ) ムービー(ENG)

備考/要望：

※別日程でのご取材も可能な限り対応させていただきます

※ご記入いただきました個人情報には当イベントの出席者管理・ご連絡のみに使用させていただきます。

●取材に関するお問い合わせ●

メゾン・イチ プリュス 担当：山根友紀子 TEL：070-1444-5844 E-mail:yamane@b-dining.jp