

PREMIUM JAPANESE BREAD
TOKYO NOIX RAISIN



東京ノアレザン

東京ノアレザン

日本初の「ぶどう」をテーマにした食パン専門店が登場！
従来のパサつき感を克服した、これまでにないしっとりぶどうパンを目玉に
最高級食パン専門店「東京ノアレザン」11月23日OPEN！

東京都江戸川区西瑞江に日本初「ぶどう」をテーマにした最高級食パン専門店「東京ノアレザン」が11月23日(土)にOPENすることをお知らせいたします。屋号の「ノアレザン」とはぶどうとクルミとつかったパンのことで、仏語でNoix（ノア）はクルミ、Raisin（レザン）はレーズンという意味から由来しています。これまでにないしっとり感を実現した“ぶどう食パン”を目玉に、甘くて柔らかい生食パン、トースト専用の焼食パンをラインナップしております。東京ノアレザンでは、地域の小さなお子様からお年寄りまで愛される食パン専門店を目指して展開していきます。



詳細：<https://tokyo-noarezan.com/>

■「東京ノアレザン」とは

皆様の食生活の中で美味しい食パンを通して、皆様の食生活が楽しくなるように願いを込めて東京ノアレザンはオープンいたしました。皆様の日常の一部になるように素材には厳選に厳選を重ねて吟味し、ただ美味しいだけでなく体にも良い素材選びを心掛けました。看板商品である「東京ノアレザン」にはパンとの相性が最適なトルコ産サルタナレーズンを使用。その他、北海道産生クリームなど素材にこだわり、店舗の工房にて食パンを手作りしております。手土産や贈答用ギフトとして、家族、友人、大切な人へ “食事を通して楽しみ” をお届けいたします。

■最高級食パン専門店「東京ノアレザン」ならではの“生食パン+（プラス）”ラインナップ

甘くやわらかな生食パン専門店が乱立する昨今、市場の成熟に伴い消費者の趣向も細分化しています。最高級食パン専門店「東京ノアレザン」では、皆様のライフスタイルに合わせた“生食パン+”をご提供しております。

① 東京ノアレザン：「キャラメル香る、しっとりおいしいノアレザン」

レーズンはぶどうパンに最も適するとされる、トルコ産の高級サルタナレーズン赤ぶどうを使用。手選別、目視選別、金属探知機、洗浄、オイルコーティングと言うプロセスを経て出荷される安心安全なこだわりの素材を使用しています。口の中でふんわりと香るキャラメルの風味が絶妙の美味しさです。クルミやレーズンは水分を吸う性質があり、ノアレザンといえばパサつきがちなのが宿命でした。今回、東京ノアレザンは、特殊製法を用いることにより、しっとりとした質感をキープしつつ美味しく仕上げることが成功しました。ケーキのような”しあわせ感”をお楽しみください。

② 生食ハニークリーム：「純粋蜂蜜×北海道産フレッシュクリーム47%のしっとりリッチな幸せ」

ハチミツの香りがふわりとする生のまま食べていただきたい食パンです。無着色、乳化剤不使用、保存料フリー、香料フリーなので、小さなお子様から、お年寄りの方まで、安心してお召し上がりいただける食パンとなっております。生食の極をめざした“しっとりリッチ”なおいしさをお試してください。

③ 焼食ナチュラル：「最高の朝の為の、トースト専用食パン」

トーストの美味しさを追求した、「サクふわ」の食感。イタリア産グレープシードオイルを使用し外はサクサク、中はふんわりの食感に仕上げました。厳選した北海道産生クリームをはじめ、グレープシードオイルを使用することで毎朝の健康を意識した食パンとなっております。外はカリッと中はもちふわで、食事にも合う食パンです。

また、当店の食パンをおやつ感覚でお召し上がりいただけるラスクもラインナップしております。ラスクは、3時のおやつにピッタリなサクサクラスクです。食パン同様原材料にこだわり、厳選したバターによりコク、風味が増し、食べ始めると手が止まらない商品となっております。お仕事、お勉強などの合間にいかがでしょうか。ちょっとしたお土産にもご利用いただけます。



写真：(左) 東京ノアレザン、(中) 生食ハニークリーム、(右) 焼食ナチュラル

■こだわりぬいた素材選び

最高級食パン専門店「東京ノアレザン」食パンがお届けする商品は、どなたでも安心して美味しく召し上がっていただけるよう、素材選定には非常にこだわりを持ちました。看板商品の「東京ノアレザン」は、食パンに最も適するといわれているトルコ産の高級サルタナレーズン赤ぶどうを使用しております。また、その他の素材も厳選した北海道生クリームと練乳、上質なカナダ産小麦粉、イタリア産グレープシードオイルなど選りすぐりの素材を使用しております。当店自慢の食パンをぜひご賞味ください。



■食パン専門店「東京ノアレザン」の6つのポイント

1. 皆様のライフスタイルに合わせた「生食パン+」をご提供
2. 無着色、乳化剤不使用、保存量フリー、香料フリーの安心安全をお届け
3. 日本初ぶどうをテーマにした食パン専門店
4. 北海道産生クリームを絶妙な配合利用することで耳まで柔らかい食パンをお届け
5. 店内工房で一つ一つ手作りした食パンをご提供
6. 手土産(おもたせ)に最適な「和モダン」テイストのロゴ&パッケージ

PREMIUM JAPANESE BREAD
TOKYO NOIX RAISIN



東京ノアレザン

2

■店舗概要

店舗名：最高級食パン専門店「東京ノアレザン」

電話番号：03-5636-4220

住所：東京都江戸川区西瑞江 3-7-11

店舗紹介サイト：<https://tokyo-noarezan.com/>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyo.noarezan/>

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyonoarezan/>

公式 Twitter：<https://twitter.com/tokyonoarezan>

■本件についてのお問い合わせ先

東京ノアレザン 担当/織岡・真央

電話番号：03-5480-7756 FAX 番号：03-5480-7702

Email：tokyonoarezan@fb-p.jp

※製造風景や店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※視聴者様や読者様へのプレゼントもご相談に応じさせていただきます。

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真等は多数ご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。