

The STANDARD BAKERS — TOKYO —

宇都宮からローカルの想いと食材をパンで繋ぐ
本格派ベーカリーカフェ「THE STANDARD BAKERS」
東京駅グランスタに6月17日(水)東京初出店



株式会社 STANDARD BAKERS (スタンダード 베이커ズ 代表取締役 松本裕功) は、ベーカリーカフェ「THE STANDARD BAKERS TOKYO (ザ スタンダード 베이커ズ トーキョー)」を2020年6月17日(水)、東京駅グランスタ1階にオープンいたします。

今夏、JR 東日本最大規模のエキナカ商業施設「グランスタ東京」として開業するグランスタに、新業態での都内初出店です。多様な東京駅利用者の様々なニーズに応えるため、素材や作り手の想いを込めたパンを購入できる“ベーカリーショップ”と焼きたてのプレミアムバーガーを時間帯限定で提供する“バーガースタンド”を併設します。

「THE STANDARD BAKERS」は“Think Local, Eat Local”をコンセプトに掲げ、栃木県宇都宮市と日光に本格派ベーカリーとカジュアルレストランを展開。生産者の想いや作り手の技術とこだわりを直接的に消費者へ届けること、またその土地の床価値を高めることを使命に、様々な取り組みを続けています。

素材となる小麦やバターなどは生産者と直接交流し、目の届く中で一貫して管理。特に、小麦は国内最大の生産地である北海道十勝の生産者団体「チホク会」へ足を運び交流を深め、大自然に育まれた小麦を厳選調達しています。

この度オープンする「THE STANDARD BAKERS TOKYO」では通勤、待ち合わせや乗り換えの合間に利用しやすい、本格オールデイベーカリーカフェ。コクと甘みが特徴の栃木の高級卵「御養卵」を使用したリッチな味わいのクリームパンやブリオッシュ、ナンテルなどの東京駅限定商品の他、旬の食材を用いたフレッシュ感溢れる四季折々を感じられるパン、手土産になるプレミアムパンなど約50-60種類にもおよぶバラエティに富んだ品揃え。半数以上のパンがこの東京店のために開発されました。またバーガースタンドでは、特製バンズとオリジナルで開発した国産牛100%のパテを使った焼きたてのプレミアムバーガーをお楽しみいただけます。(11:00- 限定提供)

また、今夏にはグランスタ東京 地下1階に“ここでしか、ここだから楽しめるクロワッサン”の店舗「Curly's croissant TOKYO BAKE STAND (カーリーズクロワッサントウキョウ ベイク スタンド)」のオープンを予定しています。

画像はこちらよりダウンロードください。 <https://bit.ly/3f2U1p8>

本件に関する取材のお問い合わせ THE STANDARD BAKERS 担当 濱田 070-4206-9448 hamada@cb-studio.co.jp



[東京店限定] こぼれる美味しさ「御養卵のクリームパン」

税抜 280 円 / 税込 302 円 (8%) , 308 円 (10%)

ブリオッシュ生地、カスタードクリームに、栃木の高級卵である「御養卵」と北海道産牛乳を使用したリッチなクリームパン。薄皮のパン生地を一口かじれば、こぼれるほどのカスタードクリーム。御養卵の風味を活かしたカスタードクリームは甘さ控えめ、すっきりとした味わい。食感にこだわったシュー生地は日本での使用は初めてとなるフランス産小麦粉「Grands Moulins de Paris (グランムーランドパリ) 社」の小麦粉を使用しています。

北海道と栃木、フランスの豊かな味わいが詰まった驚きと美味しさが溢れるクリームパンです。東京駅限定のお土産品としても最適です。



[東京店限定] 「御養卵のブリオッシュナンテール」

税抜 720 円 / 税込 778 円 (8%) , 792 円 (10%)

フランスで愛される、伝統的なブリオッシュ。クリームパン同様、栃木を代表するブランド卵「御養卵」と日本での使用は初めてとなるフランス産小麦粉「Grands Moulins de Paris (グランムーランドパリ) 社」の小麦粉を使用しました。卵の存在を消さないように、無塩バターを使用しています。

濃厚な卵の香りと旨味が楽しめ、そのまま軽くトーストして召し上がれるオヤツパンです。

菓子パンなのに甘すぎず、オードブルやサンドウィッチにも最適。

かわいらしい山型で、ちぎりパンの様にパーティーで複数人で分けても召し上がっていただけます。



空と大地の贈り物「北海道プレミアムバターブレッド」

税抜 1,000 円 / 税込 1,080 円 (8%) , 1,100 円 (10%)

食の宝庫「北海道」を詰め込んだ、北海道産素材を用いた高級プレミアムブレッド。

驚くべきは、その柔らかさ。焼立ては溶けるような口溶け。

北海道産の良質な小麦(キタノカオリ、春よ恋、きたほなみ、ゆめちから)を独自の配合でブレンド。北海道の東端、別海町の指定酪農家が広大な牧草地でのびのび育てた乳牛からとれる、フレッシュで上質な生乳を100%使用した北海道産高級発酵バターなど全て北海道産食材に限定しました。風味・口溶け・食感、全てが上質でバランスよく整えられたプレミアム食パンです。

毎日食べても飽きのこない病み付き食パンは、ご自宅用だけでなく手土産にも喜ばれます。



[東京店限定・季節限定商品] 「とちおとめプレミアムブレッド」

税抜 550 円 / 税込 594 円 (8%) , 605 円 (10%)

北海道産の小麦を独自でブレンドし、栃木を代表する苺「とちおとめ」の自家製ジャムをたっぷり巻込んだ、苺の風味を楽しめるオヤツパン。

小麦粉は北海道産小麦のゆめブレンドとキタノカオリブレンドを使用しています。生地にフレッシュな「とちおとめ」を約10粒使用した自家製ジャムを巻込みました。

もちりしっとり、シンプルに何もつけずにそのまま食べるもよし、軽くトーストしてもよし。

ご自宅でもお土産にも、小さなお子様からご年配の方まで幅広い年齢層に楽しんで頂けます。



[東京駅限定] 「北海道産豊西牛のプレミアムバーガー」※11:00からの限定メニュー

税抜 1,400 円 / 税込 1,512 円 (8%) , 1,540 円 (10%)

併設のバーガースタンドでオーダーを受けてから焼き上げます。牛肉本来の旨みを感じる北海道十勝のトヨニシファームで育った「豊西牛」100%のオリジナルパテに、モチモチの特製パンズで食べ応えのあるハンバーガーに仕上げました。

パンズはパテとの相性を考え、良質な小麦(キタノカオリ、ゆめちから、きたほなみ、春よ恋)を独自の配合でブレンド。モチモチ感を強くしながら主張しすぎない自家製パンズです。

ポテトとピクルスを添えて。出来立てを店内で召し上がることができます。ランチやディナータイムにあわせて、11時以降の時間帯限定商品です。



THE STANDARD BAKERS

栃木県宇都宮市西部の郊外に位置する“石の街、大谷町”に本店、また関東有数の観光地である日光に店舗を構える本格派ベーカリーレストラン。生産者の想いを“パン”という作り手の技術とこだわりを「直接的に消費者と繋げること」をテーマに地域に根付く取り組みをしています。生産者の元に足を運び選び抜いた素材は、自社また関連会社の製粉工場やコーヒーのロースタリーで目の届く中で一貫して管理。

「パン」という今や日本の食卓に欠かすことの出来ない“食”を、地域の食材と私たちのエッセンスを掛け合わせて提案するベーカリーショップです。

店名の「STANDARD」には、日本国内のみならず世界各国の歴史の中で育まれた“食の STANDARD”を私たちの価値観で沢山の方々に“新たな STANDARD”として愛されるようなパン屋でありたいという想いが込められています。



SHOP INFORMATION

店舗名	THE STANDARD BAKERS TOKYO / ザスタンダード ベイカーズ トーキョー
住所	東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内
営業時間	8:00 - 20:00 ※コロナウィルスの影響により当面の間短縮営業となります（バーガースタンド 11:00 からご提供）
定休日	なし（施設に準ずる）
電話番号	03-6665-7995
URL	https://the-sbk.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/standard_bakers/
オープン日	2020年6月17日（水）
座席数	24 席
店舗面積	119.7 m ²