



プレミアムクロワッサンとコーヒーのスペシャルティショップ  
「Curly's Croissant TOKYO BAKE STAND」  
グランスタ東京地下1階に8月3日（水）オープン



株式会社 STANDARD BAKERS（スタンダード 베이カーズ 代表取締役 松本裕功）は、プレミアムクロワッサンとコーヒーのスペシャルティショップ「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）」を2020年8月3日（月）、「グランスタ東京」地下1階にオープンいたします。

6月のオープン以来、完売続出で話題となっているベーカリーショップ「THE STANDARD BAKERS TOKYO」の新ブランド。「グランスタ東京」でしか味わえない、焼き立てのプレミアムクロワッサンと挽きたてのフレッシュコーヒーをお楽しみいただけます。

「Think Local, Eat Local」をコンセプトに掲げる「THE STANDARD BAKERS」。地元である栃木県を中心に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を使命とし、素材に拘り様々な取り組みを続けてきました。

「グランスタ東京」のための新ブランド「Curly's Croissant TOKYO BAKE STAND」のプレミアムクロワッサンは、国内初の流通となる「Grands Moulins de Paris（グラン・ムーラン・ド・パリ）社」の小麦粉とフランス産高級発酵バターを使用。サクサクでありながらやわらかい、驚くようなきめ細かな食感と豊かな風味のプレミアムクロワッサンに加え、とちおとめやトリュフを惜しげなく使用した限定品も販売致します。

また、スペシャルティコーヒーは栃木県西部、「石の街」として知られる大谷地下の洞窟で沢山のゼオライトを浴びた豆を自社工場焙煎。地下の洞窟という安定した環境で石の特性であるゼオライト効果（マイナスイオン効果）をたっぷり吸収した豆は、鮮度を保ちながら深みのある味わい。自然の力をたっぷり含んだコーヒーの滋味を感じていただけるでしょう。

毎日味わいたい「Curly's Croissant TOKYO BAKE STAND」のプレミアムクロワッサンとコーヒー、手土産としてもご利用いただけます。

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

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



### [ グランスタ東京限定 ] 「プレミアムクロワッサン」

税抜 250 円 / 税込 270 円 (8%) , 275 円 (10%)

本場フランスのクロワッサンにこだわった一品。

パリを中心に世界のパティスリーでも使われる歴史ある Grands Moulins de Paris (グラン ムーランド パリ) 社の小麦を日本初使用。風味の決め手となるバターは、世界有数の酪農地であるフランスノルマンディー地方の高級発酵バターを使用。素材や手法にとことんこだわりました。

パリッと、サクサクとした表面、中はしっとりきめ細やかな食感。濃厚で良質な生乳で作られた発酵バターのリッチな風味溢れるプレミアムクロワッサンに仕上がりました。

朝食に、おやつに、手土産に。毎日食べたい、ここだけで味わえるクロワッサンです。



### [ グランスタ東京限定 ] 「プレミアムクロワッサン 3 個セット」

税抜 910 円 / 税込 982 円 (8%) , 1,001 円 (10%)

オープンを記念した数量限定商品。

自慢の「プレミアムクロワッサン」、栃木県産苺とちおとめを使用した「とちおとめプレミアムクロワッサン」、高級食材の代表格であるトリュフを使用した「トリュフプレミアムクロワッサン」を楽しめるスペシャルセット。

ここでしか味わえない、Curly's Croissant TOKYO BAKE STAND のプレミアムクロワッサンが楽しめるボックスセットは手土産にも喜ばれます。



### [ グランスタ東京限定・季節限定商品 ] 「とちおとめプレミアムクロワッサン」

税抜 330 円 / 税込 356 円 (8%) , 363 円 (10%)

主役に、地元栃木県産の契約農家から直接仕入れたとちおとめを使用したプレミアムクロワッサン。地元食材をふんだんに使用し、私たちが大切に想う栃木の魅力を込めました。

とちおとめを贅沢に使った自家製ジャムと上品な味わいの苺のアーモンドクリームを巻き込み焼き上げました。

ひときわ目に引く、華やかでフォトジェニックな一品。

おやつパンとして、大人から子供まで幅広く楽しんでいただけます。



### [ グランスタ東京限定 ] 「トリュフプレミアムクロワッサン」

税抜 330 円 / 税込 356 円 (8%) , 363 円 (10%)

高級食材の代表格、トリュフをたっぷりを使用したごちそうクロワッサン。

トリュフとフランス産バターのマリアージュを楽しめるハイブリッドなプレミアムクロワッサンに仕上がりました。

自慢のサクサク、しっとりきめ細やかな食感とバターのリッチな風味に、黒トリュフの芳醇な香りがたまらない逸品。



### [ グランスタ東京限定 ] 「東京駅オリジナルブレンドコーヒー」

S サイズ 税抜 355 円 / 税込 383 円 (8%) , 390 円 (10%)

主力のプレミアムクロワッサンだけでなく、店頭で提供するコーヒーも地元栃木産にこだわっています。

栃木県西部にある歴史ある大谷石の産地、大谷町はかつて採掘場として使われた幻想的な巨大な地下空間が多数存在しています。提供するコーヒーは、安定した温度と湿度の地下採掘場跡地で保管し、大谷石の特性であるゼオライト効果(マイナスイオン効果)をたっぷり浴びた豆を、自社工場ですべて丁寧に焙煎しました。

プレミアムクロワッサンと合わせてお楽しみいただけます。



## 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。

2020年6月にはグランスタ東京1階にベーカリーカフェ「THE STANDARD BAKERS TOKYO」をオープン。



## SHOP INFORMATION

|           |   |
|-----------|---|
| 店舗名       | 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                                       |
| 所在地       | 東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランスタ東京 B1F  |
| 営業時間      | 7:00 - 22:00 ※新型コロナウイルスの影響により変更することがございます   |
| 定休日       | なし（施設に準ずる）  |
| 電話番号      | 03-6259-1093  |
| URL       | <a href="https://the-sbk.jp/">https://the-sbk.jp/</a>   |
| Instagram | <a href="https://www.instagram.com/standard_bakers/">https://www.instagram.com/standard_bakers/</a> |
| オープン日     | 2020年8月3日（月）  |
| 座席数       | 4 席   |
| 店舗面積      | 59.1 m <sup>2</sup>   |