

報道関係者各位
プレスリリース

期間限定 2022年7月末まで
送料半額キャンペーン実施中！

2022年6月吉日

行列のできる食パン専門店「BAKERY51」が、ついに通販サイトをオープン！焼きたて食パンを急速冷凍してご自宅にお届けいたします

焼きたて食パン専門店 BAKERY51（運営：有限会社きたに、所在地：大阪府堺市西区鳳東町3-280-1）は通販サイトをオープン致しました

出来立ての食パンをマルチフレッシュ（1時間で-40℃まで急速冷凍）で冷凍することによりパンが一番おいしい状態で時を止め、ご自宅で解凍することで時を止めた時点での最高の美味しさを味わうことができます。

毎日の朝の食卓に食パンがある。

そんな日常のワンシーンを少しでも豊かでおいしい時間に… そんなお手伝いが出来れば幸いです



しっとり生食パン 1.5斤
いつもの焼食パン 1.5斤
シュガーラスク 2枚入×5
2,470円(税込・送料別)

しっとり生食パン 1.5斤
いつもの焼食パン 1.5斤
極上くるみあん食パン 1斤
シュガーラスク 2枚入×5
3,470円(税込・送料別)



BAKERY51
店舗ホームページURL
<https://www.bakery51.com>



■「焼き立て食パン BAKERY 51」とは

食パン専門店「焼き立て食パン BAKERY 51」は、10月30日に堺市鳳東町にオープンし、オープン初日は50人を超える行列ができました。「地域の方の日常のワンシーンに寄りそう」ことをモットーに、生活の何気ない景色の中のなかに当店の食パンがあり、毎日が少し華やかになる。そんなベーカリーを目指しています。

当店の食パンは保存料・着色料・香料・乳化剤を使用せずに製造しており、安心安全で、かつ新鮮で美味しい食パンを販売いたします。また、日本国内、世界各地から一級品の原材料を取り揃えて製造しております。北米産の小麦粉、北海道産の練乳、生クリーム、バター、イタリア産のグレープシードオイルなど、ちょっとしたこだわりでパンはぐっとよくなります。また、安心・安全な食材のみを使用しているため、保存料・着色料・香料・乳化剤を一切使用しない食パンづくりにこだわっております。

また、当店ではすべての商品を店内の工房で製造しております。生食パンは、焼き立てをそのまま召し上がりいただきたいとの思いがあり、店舗での製造にこだわりました。また、保存料を使用しない分賞味期限が短くなるので、毎日作り、お客さまとパンの距離が少しでも近くなるようにとの思いで製造しております。

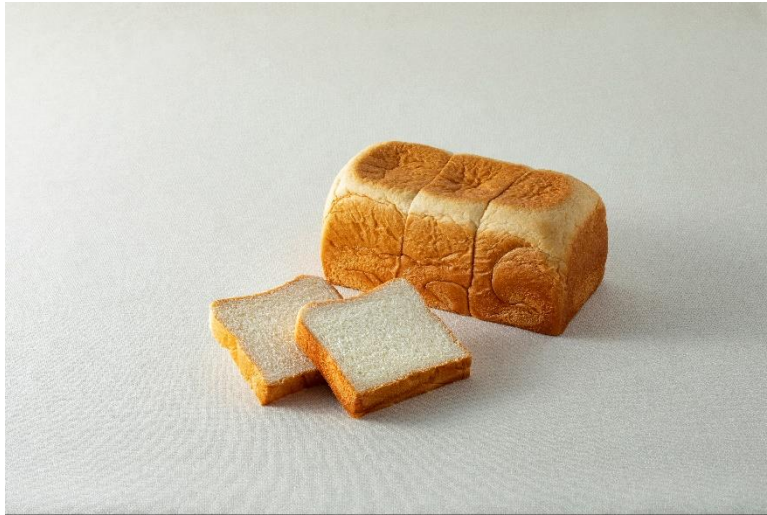


■焼きたて食パン BAKERY 51の商品ラインナップ

(通販サイトで購入できるのは食パンとラスクのみになります)

しっとり生食パン：1.5斤：770円（税込）

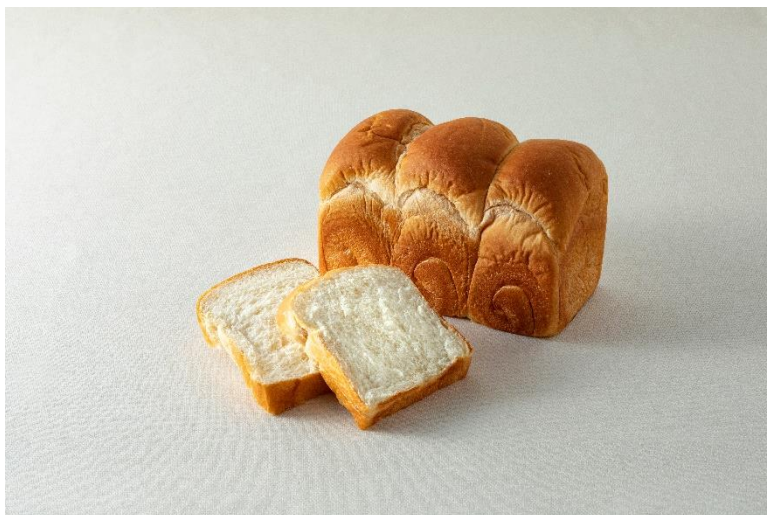
毎日の生活の延長線上に、ちょっとした贅沢を楽しんでもらいたい。そんな思いで当店の生食パンは作られています。純粹はちみつ、生クリームをたっぷりを使い、その自然な甘さを独自ブレンドの小麦粉がしっかりと包み込むことで、一口目でおいしく、二口目をすぐに食べたくくなるような食パンに仕上がっています。湯種製法で生地を仕上げているのでもちり食感もお楽しみいただけます。



写真：しっとり生食パン

いつもの焼食パン：1.5斤：700円（税込）

毎日をここから始めてもらいたい。毎朝食べたくなる食パンを目指して、トーストにしておいしい食パンを作りました。厳選した国産と北米産小麦の配合で、より豊かに小麦の風味が感じられ、トーストしたときのその香りが香ばしさとともにより豊かになります。生地に練りこんでいるイタリア産のグレープシードオイルにより、トースト後のザクっとした食感にもこだわっており、食べていて楽しい食パンに仕上がっています。



写真：いつもの焼食パン

たまごパン（1袋8個入り）：350円（税込）

パンのお菓子のあいの子の存在が、このたまごパンです。たまごの風味と優しい甘さ、しっとり食感が特徴的なパンで、普段のちょっとしたおやつにもお使いいただけるように仕上がっています。



写真：たまごパン

フルーツサンド：380円～（税込）※フルーツの種類により価格が変わります。

季節を感じる事がちょっとした幸せにつながる。当店のフルーツサンドは、旬のフルーツとカスタード風生クリームをしっとり生食パンではさんだフルーツサンドをご提供いたします。ちょっとしたお出かけに持っていったり、その場でおやつとして食べたり、気軽にスイーツを楽しみたいとの思いにこたえられるフルーツサンドに仕上がっています。



写真：フルーツサンド

“読売テレビ「ほんわかテレビ」でもご紹介されました！”

とろーりチーズのオムレツサンド：770円（税込）

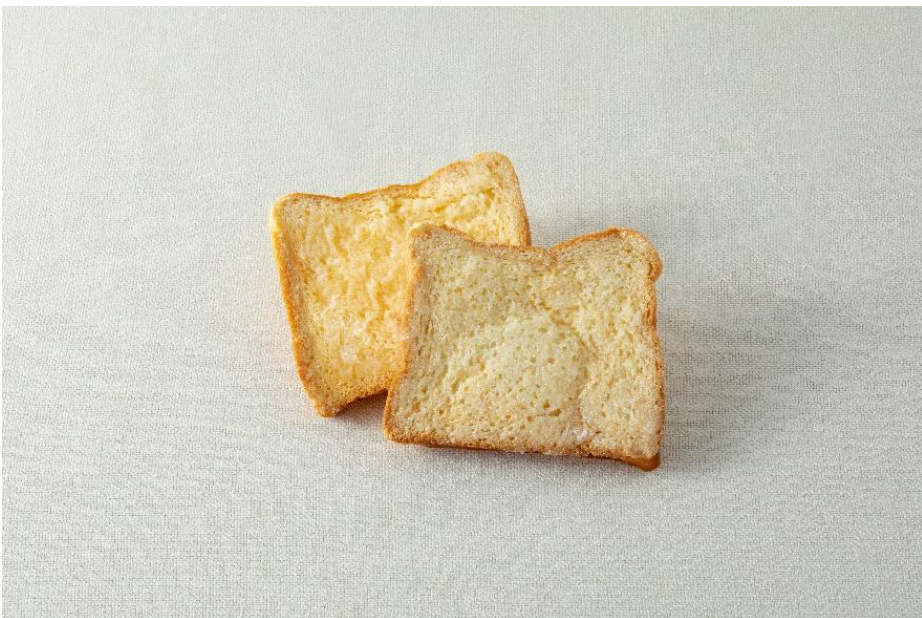
当店のたまごサンドは、たまごのプルプル食感にもっともこだわっています。半熟のたまごを {トースト食パン} でサンドしています。小さなお子さまからお年寄りまで人気のたまごが、半熟でやわらかいからこそ食べやすくなっています。オランダーズソースととろとろチーズもいれており、上品な仕上がりになっています。



写真：とろ〜りチーズのオムレツサンド

シュガーラスク（1袋2枚入り）：200円（税込）

当店のしっとり生食パンをスライスして、再度オーブンで焼いてカリカリにしたラスクです。日持ちがするので、ちょっと遠出するときのお供としてもぴったりです。



写真：シュガーラスク

食パン専門店が作ったこだわりのとろとろプリン

NEW DEBUT!!



51プリン（きいろ）：380円（税込）

バニラビーンズの風味もあり、カスタードのような濃厚とろとろプリン。卵黄と乳脂肪率が高い高級生クリームを贅沢に使用し、スチームオーブンでじっくりと焼成することにより、シンプルだからこそその素材本来の旨み、コクを感じられる逸品です



51プリン（しろ）：380円（税込）

黄身の部分も白い珍しい卵を使った牛乳本来の風味が感じられるあっさりとした口当たりで、お腹いっぱいでもペロッといけちゃうようなミルクプリンです



51プリン ギフトセット（4個入）：1780円（税込）

【店舗概要】

店舗名 : 焼きたて食パン BAKERY 51 オオトリ店
所在地 : 〒593-8324 大阪府堺市西区鳳東町3丁目280-1
営業時間 : 11:00~17:00 ※完売次第終了
定休日 : なし
電話番号 : 072-247-4227

店舗名 : 焼きたて食パン BAKERY 51 三国ヶ丘店
所在地 : 〒590-0024 大阪府堺区向陵中町4丁4-4
営業時間 : 11:00~17:00 ※完売次第終了
定休日 : なし
電話番号 : 072-246-5535

店舗サイト : <https://www.bakery51.com/>

【運営会社】

会社名 : 有限会社きたに
代表 : 代表取締役 木谷 五十一 (そうなんです。屋号はここからとってます♪)
所在地 : 〒590-0022 大阪府堺市堺区中三国ヶ丘町6丁4-18
電話番号 : 072-232-2312

運営会社サイト : <https://next-51.com/>

【簡単な沿革と情報】

1977年11月 創業者である木谷五十一が脱サラして実家の軒下で八百屋を創業
1985年04月 八百屋をミニスーパーに改装オープン
1995年05月 スーパーの3店舗目をオープン
2001年11月 スーパーを運営しながら新規事業の総合リサイクル店をオープン
2007年08月 スーパー事業を譲渡 リサイクル事業1本化へ
2011年03月 リサイクル事業で5店舗目がオープン
2018年08月 リサイクル事業が縮小 3店舗体制へ
2017年03月 総合リサイクル店から古着屋へ業務変革し現在の三国ヶ丘店オープン
2021年10月 食パン専門店のオープン

上記のように八百屋→スーパー→総合リサイクル→古着屋→食パン専門店と1つの業態に留まらず、新しい事業に積極的に挑戦して参りました。
今回は新しい店舗ではなくNEXT51×BAKERY51(古着屋と食パン専門店のコラボ)といった新しい挑戦を楽しんでいます。
1つの業態で支持されたお客様に新しい業態も支持してもらいたい。相互送客により店舗ではなく会社を支持してもらえないかと挑戦中です。

NEXT51三国ヶ丘店ではご近所さんの飲食店さんやお友達のお店などにも不定期で出店してもらいいろんなPOPUPを開催してそれぞれのお客様を紹介し合える体制も試みております。三方良しではなく近隣の店舗やハンドメイド作家さんにも喜んでもらえるような四方良しを楽しみながら実践中です。
ぜひ取材よろしくお願い致します。

※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。