

リヴァンプ発の飲食業ブランド「エッグセレント」の新業態
テイクアウト専門店「ベークリー(BAKURRY)」でパン市場に本格参入
グランデュオ蒲田内に2021年3月26日 オープン
新カテゴリー『愛と反逆の食パン』、『石垣の塩あんバター』を先行発売！
六本木、白金などでも4月から販売開始

株式会社リヴァンプ(本社:東京都港区、代表取締役社長 執行役員 CEO:湯浅智之、以下:リヴァンプ)は、リヴァンプ発の飲食業ブランドとして展開する「エッグセレント」の新業態店舗、テイクアウト専門店「ベークリー(BAKURRY)」を2021年3月26日(金)、東京都大田区のグランデュオ蒲田西館2Fにオープンいたします。また、新店オープンを機に、商品カテゴリーを拡充し、パン市場に本格参入いたします。

BAKURRY



リヴァンプは、2005年の創業以来「企業を芯から元気にする」を企業理念として、徹底的な現場主義・顧客志向を貫くことを第一に、様々な領域の事業成長を牽引してまいりました。リヴァンプの事業子会社である「エッグセレント」は、2013年に東京・六本木に1号店をオープン、昨年7月には働き方や食事スタイルの変化に伴いテイクアウト需要が高まる中、揚げずに“焼く”カレーパンを開発、新業態のテイクアウト専門店「ベークリー」をオープンし、ほぼ毎日完売となるなど、大変ご好評をいただいております。

日本のパン市場は約1.4兆円^{※1}とも言われる巨大市場で、パンの種類別人気ランキングでは常に「食パン」、「カレーパン」、「あんぱん」が上位を占めると言われています。※1:家計調査より当社試算。

「ベークリー」では、今回の新店オープンを機に、新カテゴリーの「食パン」「あんぱん」の開発にも着手し、今流行りのマーガリンやショートニング、はちみつや練乳などの使用によりじっくり食感や甘さを強調している食パンではなく、“毎日食べたくなる食パン”をコンセプトに身体にやさしい王道の『愛と反逆の食パン』と、日持ちをさせるために糖度を高くすることなく、小豆本来の香りも楽しめるよう、素材の持つシンプルな味わいを活かした、ありそうでなかった『石垣の塩あんバター』もラインアップに加えました。また、カレーパンの新商品『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』も発売いたします。

これらの商品開発には嶋原博が携わり、流行に流されずパン本来のおいしさを追求し、余計なものはいれない引き算の発想による商品づくりでパン市場に挑戦いたします。嶋原は、2度の渡仏経験を持ち、特にバゲットのおいしさで知られる、ブーランジェリー・パティスリー・ブラスリー「ヴィロン」の総合プロデューサー・総料理長として店舗の立ち上げにも従事、その後大手ファストフードチェーンや大手スイーツブランドでも大ヒット商品を生み出すなど、フードビジネスで数多くの成功実績の持ち主です。

尚、多くのお客様にもお買い求めいただけるよう、新商品『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』を3月26日(金)から、『愛と反逆の食パン』と『石垣の塩あんバター』を4月16日(金)から六本木、白金、蒲田などの「エッグセレント」「ベークリー」の店舗でも販売し、今般のご自宅などでの食事が増える新しい生活様式の中でも、気軽においしい食卓づくりを応援いたします。

リヴァンプは、今後もこのような有望ビジネス領域についても積極的に取り組み、徹底した現場主義を貫きながら「企業を芯から元気にする」経営改革を実行し、日本経済をも元気にしていきます。

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社リヴァンプ 広報:鈴木

Tel:03-5413-7165 / Email:Press@revamp.co.jp

参考資料

【新店舗概要】

店名: eggcellent BAKURRY グランデュオ蒲田店

オープン日: 2021年3月26日(金)

所在地: 東京都大田区西蒲田 7-68-1

グランデュオ蒲田西館 2F

Tel: 03-5713-6194

営業時間: 10:00-21:00

(日曜・祝日のみ 10:00-20:30)

定休日: グランデュオ蒲田に準ずる

店舗面積: 約 16.1㎡ (4.89坪)

席数: なし(テイクアウト専門)



【「ベーカリー」展開メニュー】



New!! 『愛と反逆の食パン』
950円(税込) (880円税抜)



New!! 『石垣の塩あんバター』
360円(税込) (334円税抜)



New!! 『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』
356円(税込) (330円税抜)



『焼きカレーパン(半熟卵)』
356円(税込) (330円税抜)



『焼きカレーパン(マッシュポテト)』
324円(税込) (300円税抜)

<限定商品>

「eggcellent BAKURRY グランデュオ蒲田店」では、3月26日(金)から3月28日(日)までの3日間限定で、『焼きカレーパン』3種と『石垣の塩あんバター』1個入りの『トライアルセット』を1日各50箱限定で販売いたします。ご自宅やオフィスはもちろん、手土産としてもご利用いただけます。

価格: 1,393円(税込) (1,290円税抜)

【「ベークリー」のこだわり】

<『愛と反逆の食パン』の商品特徴>



●余計なものは入れない“毎日食べたくなる食パン”

今流行りのマーガリンやショートニング・油脂類などの使用によりしっとりさせ、はちみつや練乳で甘さを強調している食パンではなく、毎日食べても飽きのこない、身体にやさしい王道の食パンに仕上げました。当日はそのままでもっちり食感を、翌日はトーストして耳はさっくりふわっと食感をお楽しみいただけます。

●商品のこだわり

- ・マーガリンやショートニングなどを使用せずバターを使用。
- ・厳選された一等粉に、バター、卵、牛乳、水、生イースト、生クリーム、砂糖、フランス産ゲランドの天然塩のみを使用。
- ・添加物不使用。
- ・絹のようなキメの細かさ。
- ・生でも焼いても美味しい原材料の配合。

<『石垣の塩あんバター』の商品特徴>



●粒あんの自然な甘味と天然塩の絶妙なバランス

日持ちをさせるために糖度を高くすることなく、小豆本来の香りも楽しめるよう、素材の持つシンプルな味わいを活かしました。ありそうでなかった、素材へのこだわりが詰まったあんバターです。そのままでも、トースターで1分温めてもおいしくお召し上がりいただけます。

●商品のこだわり

- ・糖度を抑え、あっさりしつこくない自然な甘さの北海道産小豆の粒あん、厚めの板状に大きくカットした上質バター、フランス語でフルール・ド・セル(塩の花)と言われる良質のミネラル豊富な石垣産天然塩を使用。
- ・フルール・ド・セルの塩味によく合うソフトフランス生地。

<『焼きカレーパン』の商品特徴>



●揚げずに“焼く”。ヘルシーでボリュームのある焼きカレーパン

一般的なカレーパンの2倍以上の約140~150gのボリュームながら、“焼く”ことによって小麦の風味も豊かで冷めてもおいしいヘルシーなカレーパンに仕上げました。揚げずに焼くことで胃もたれすることもなく、老若男女問わずお召し上がりいただけます。

●商品のこだわり

- ・10種以上のスパイスをオリジナルブレンドし、青唐辛子で辛さにアクセントを加えたオリジナルの「キーマカレー」を開発しました。
- ・『焼きカレーパン(半熟卵)』: 卵料理をご提供する「エッグセレント」らしい、溢れ出る半熟卵の黄身のシズル感が食欲をそそります。
- ・『焼きカレーパン(マッシュポテト)』: 北海道十勝芽室産じゃがいも「マチルダ」を使用し、生クリームを加えて滑らかな食感のマッシュポテトに仕上げました。
- ・『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』: ナチュラルチーズのモッツアレラチーズを使用しました。プロセスチーズではなく、ナチュラルチーズを使用することで、「キーマカレー」に負けないチーズの味わいをお楽しみにいただけます。
- ・テイクアウト専門であることを考慮し、冷めてもおいしいカレーパンを追求しました。オーブントースターでリヒートすると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

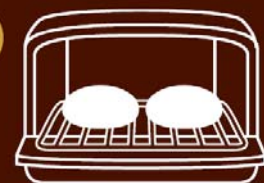
焼きカレーパンの美味しい食べ方

1



パンを水でぬらして

2



トースターでパンがパリッと
するまで焼いて下さい

【「エッグセレント」展開メニュー】

「eggcellent BAKURRY グランデュオ蒲田店」では、エッグタルト新商品や新カテゴリーのプリン、クロカントも同日から販売いたします。「エッグセレント」の『エッグタルト』は、卵黄だけをふんだんに使い、濃厚生クリームを贅沢に合わせたクレームブリュレのような究極のとろーり感にこだわった人気商品です。新商品『エッグタルト(コーヒー)』を含め合計6種類のラインアップで展開いたします。また、新カテゴリーの『eggcellent プリン』は、卵との相性が良く、香り高い“白胡麻”、“黒胡麻”と、希少な“金胡麻”の3種の胡麻ペーストをたっぷり使用した昔ながらのしっかり固めの食感に仕上げました。卵白を使ったフランスの素朴な焼き菓子『クロカント』もアーモンドと黒胡麻の2種を発売いたします。



New!! 『アソートBOX』
1,510 円(税込) (1,399 円税抜)
『エッグタルト』のオリジナル、コーヒー、
ショコラ、胡麻3種をアソートにしました。



New!! 『エッグタルト(コーヒー)』
248 円(税込) (230 円税抜)



『エッグタルト(ショコラ)』
270 円(税込) (250 円税抜)



『エッグタルト(クリームチーズ)』
270 円(税込) (250 円税抜)



『エッグタルト(白胡麻)』
248 円(税込) (230 円税抜)



『エッグタルト(黒胡麻)』
248 円(税込) (230 円税抜)



『エッグタルト(金胡麻)』
248 円(税込) (230 円税抜)

その他、『オリジナルエッグタルト』も 248 円(税込) (230 円税抜)で販売いたします。



New!!
『eggcellent プリン(プレーン)』
324 円(税込) (300 円税抜)



New!!
『eggcellent プリン(白胡麻)』
324 円(税込) (300 円税抜)



New!!
『eggcellent プリン(黒胡麻)』
324 円(税込) (300 円税抜)



New!!
『eggcellent プリン(金胡麻)』
324 円(税込) (300 円税抜)



New!! 『クロカント(アーモンド)』
518 円(税込) (480 円税抜)



New!! 『クロカント(黒胡麻)』
496 円(税込) (460 円税抜)

【商品開発者】

嶋原 博(しまはら ひろし)

2度の渡仏経験を持ち、シェフ・キュジニエ、シェフ・パティシエの両輪で実績を上げ、2つ星店ではシェフ・パティシエを務める。特にバゲットのおいしさで知られる、ブーランジェリー・パティスリー・ブラスリー「ヴィロン」の総合プロデューサー・総料理長として店舗の立ち上げにも従事、その後大手ファストフードチェーンや大手スイーツブランドでも大ヒット商品を生み出すなど、数多くの経験と実績を積む。2019年10月からリヴァンプフードチームアドバイザー。

【「ベークリー」「エッグセレント」販売店舗概要】

店 名:エッグセレント 六本木ヒルズ店※2 ※3
所 在 地:東京都港区六本木 6-10-1
森タワーヒルサイド B1F
Tel:03-3423-0089
営業時間:平日 7:00-21:00、土日祝 8:00-21:00
定 休 日:施設に準ずる
店舗面積:約 102 m²(33.8 坪)



店 名:オーファクトリー白金店※2 ※4
所 在 地:東京都港区白金 1-14-11
Tel:03-6721-6670
営業時間:9:00-17:00
定 休 日:無休
店舗面積:約 62 m²(18.6 坪)



店 名:ベークリー ラゾーナ川崎店※4
所 在 地:神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1
ラゾーナ川崎プラザ 1F グラン・フード内
Tel:044-874-8654
営業時間:10:00-21:00
定 休 日:ラゾーナ川崎プラザに準ずる
店舗面積:約 15.77 m²(4.77 坪)



店 名:ベークリー ファクトリー&アウトレット蒲田店※2 ※4
所 在 地:東京都大田区東蒲田 2-10-7
Tel:03-6424-4886
営業時間:8:00-18:00(なくなり次第終了)
定 休 日:無休
店舗面積:約 167.5 m²(50.77 坪)



※2:「ベークリー」の『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』は 3 月 26 日(金)から、『愛と反逆の食パン』、『石垣の塩あんバター』は 4 月 16 日(金)から販売します。(「ベークリー ラゾーナ川崎店」では『焼きカレーパン』3 種の販売のみ。)

「エッグセレント」の『エッグタルト(コーヒー)』、各種『eggcellent プリン』、各種『クロカント』は 4 月 16 日(金)から販売します。

※3:店内でもお召し上がりいただけます。その場合、消費税が異なります。

※4:テイクアウトのみの販売です。

【エッグセレント会社概要】

会 社 名:株式会社エッグセレント
代 表 者:代表取締役 CEO 湯浅 智之
本 社 所 在 地:東京都港区北青山 2-12-16
北青山吉川ビル 3F
設 立 日:2013 年 3 月
資 本 金:1,000 万円
業 務 内 容:飲食店の経営
食料品の製造、販売および卸し
U R L: <https://www.eggcellent.co.jp>

【リヴァンプ会社概要】

会 社 名:株式会社 リヴァンプ
代 表 者:代表取締役社長 執行役員 CEO 湯浅智之
本 社 所 在 地:東京都港区北青山 2-12-16
北青山吉川ビル 3F
設 立 日:2005 年 9 月
資 本 金:1 億円
業 務 内 容:経営受託・経営支援業務
経営/戦略/業務コンサルティング
デジタル&IT コンサルティングソリューション
U R L: <https://www.revamp.co.jp>