



～「自転車のまち今治」の新たなご当地スイーツが誕生～

サイクリスト向け車輪型銘菓「パリ・ブレスト」の今治版 「今治ブレスト(読み：バリブレスト)」を今治市内で提供開始

自転車でご当地ブレスト巡りを提案、市内への観光客流入に期待



今治ブレスト（読み：バリブレスト）

愛媛県今治市は、今治市のマスターブランド化への取り組み「i.i.imabari!（アイアイ今治）キャンペーン」の一つの施策として、“自転車のまち”今治市の新たなご当地グルメ「今治ブレスト（読み：バリブレスト）」を今治市内のカフェやパン屋などで販売開始致します。

■今治ブレスト（読み：バリブレスト）とは

「パリ・ブレスト」は過酷なサイクリングイベントに挑むサイクリストから、エネルギーチャージができるスイーツとして愛されていると言われています。そんな自転車に由来するスイーツにちなみ、今治市はこの度、「今治ブレスト（読み：バリブレスト）」をつくりました。今治ブレストとは、世界最古のサイクリングイベント「パリ・ブレスト・パリ」にちなんだ自転車の車輪（リング状）のフランス銘菓「パリ・ブレスト」に着想を得て、今治産のフルーツなどを使用し、今治市内のお店が販売するスイーツです。今治市は、広島県尾道市へ続き、瀬戸内海に浮かぶ島々を結ぶ「瀬戸内しまなみ海道」が通っています。このしまなみ海道は、サイクリストの聖地と呼ばれ、全国のみならず、世界から多くのサイクリストが訪れます。しかしながら、市内を自転車で楽しんで巡れるスポットが少ないことが課題でした。そこで、市内観光を盛り上げ、多くの方に今治を訪れて頂くために、今回、今治ブランド戦略会議のメンバーである自転車選手育成活動家、山本美樹氏考案の「今治ブレスト」を市内のカフェやパン屋さんなどで提供開始いたしました。現在は計5店舗にて今治ブレストを展開しており、今後は提供協力店舗を増やしていく予定です。是非、各店舗それぞれの個性が活かされた今治ブレストを自転車で巡り、お楽しみください。

■今治ブレスト 取扱い店舗一覧（2019年4月23日時点）

Baikal（バイカル）



【店舗コメント】

本場フランスで修行を積み技術を学んだシェフがつくる、伝統的な「パリ・ブレスト」にこだわった逸品。カリッと香ばしく焼き上げたシュー生地、なめらかなカスタードクリームと生クリームがたっぷり。ごろんと入った今治産いちごの甘酸っぱさがおいしさの輪郭を引き立てます。パリブレストへのオマージュを込め、トラディショナルでありつつ、地元産の旬のフルーツのおいしさも楽しんでいただけるようにアレンジしています（季節ごとにフルーツは変えていく予定）。楚々とした美しいビジュアルにもご注目ください。

【店舗情報】

住所 : 今治市常盤町 5-5-2 6
電話番号 : 0898-22-5516
営業時間 : 平日5:30~19:00
定休日 : 日曜日

※テイクアウトのみ / 価格 378円（税込）

Barrel coffee & roosters



【店舗コメント】

香ばしく焼き上げたバターの香り豊かなリング状のパイ生地に、アイスクリームをサンドし、ボリュームたっぷりのトッピングをしたパフェ風のスイーツです。現在は、2種類の「今治ブレスト」を提供中。一つは、近年しまなみ海道を訪れる海外の方も増えてきたのでその方たちにも楽しんでいただけるよう和風の「抹茶&小豆」と、もう一つは、本場フランスへの敬意を込めて「チョコレート&ラズベリー」です（※写真は抹茶&小豆）。コーヒーとよく合う濃厚な味わいが特長。これから旬のフルーツなど地元産食材を使ったメニューも増やしていく予定です。

【店舗情報】

住所 : 今治市北高下町1丁目4-44
電話番号 : 0898-33-1017
営業時間 : 平日・日曜日11:00~21:00
定休日 : 月曜日

※店内飲食のみ / 価格 450円（税込）

A cup of...ナカムラコーヒー



【店舗コメント】

リング状に焼き上げた香ばしいパイ生地に、バニラアイスとレモンマーマレードをのせた状態で提供し、お客様自身でエスプレッソをかけて召し上がっていただけます。コーヒーとエスプレッソを中心としたドリンクメニューが人気のカフェならではの発想で、アフガード風のデザートに仕上げました。レモンマーマレードは地元今治産のレモンを使用。バニラアイスのやさしい甘さと、レモンマーマレードの甘酸っぱさ、エスプレッソのほろ苦さとコク、それぞれが重なり合い深い味わいが楽しめます。

【店舗情報】

住所 : 今治市常盤町3-5-2
電話番号 : 0898-52-7700
営業時間 : 平日・日曜8:00~19:00
定休日 : 水曜日

※店内飲食のみ /
価格 単品の場合800円（税込）、
ドリンクとセットの場合、ドリンク代+400円（税込）

HINATA Sweets (ヒナタスイーツ)



※テイクアウトのみ / 価格 450円 (税込)

【店舗コメント】

サクサク食感のシュー生地に、甘さひかえめのカスタードクリームとふんわり軽い口当たりの生クリームがたっぷり。今治産のいちごをサンドしています。

表面にいちご味のホワイトチョコをコーティングし、春のマカロンといちごをトッピング。見た目の華やかさ、愛らしさにもこだわりました。

こちらのいちごのパリプレストは春限定商品となります。夏は爽やかな柑橘、秋は栗などの旬の食材を使い、季節ごとにフルーツや味を変えていく予定です。

【店舗情報】

住所 : 今治市高市甲112-12
TEL : 0898-52-7772
営業時間 : 10:00~19:00
定休日 : 日曜日(変更の場合あり)

8stand



※店内飲食・テイクアウト可 /
価格 320円 (税込)

【店舗コメント】

たっぷりチョコレートを使った生地に、チョコレートと大三島産ネーブルの自家製ピールが入った、スイーツ系のベーグル。ほどよい甘さと濃厚なチョコレートとほろ苦い自家製ピールの組み合わせは大人の味わいです。食感のアクセントと香ばしさをプラスするアーモンドと、カカオチップを大三島産ネーブルをトッピングしています。幅広い世代の方に食べやすいよう工夫したこだわりの生地は、しっとりしていて、もちもちです。

【店舗情報】

住所 : 今治市大三島町宮浦3301-1
TEL : 0897-82-0888
営業時間 : 11:00~17:00
定休日 : 不定休

■協力店舗 今治プレスト展開の想い

今治プレストを展開する各店舗は、「今治プレストの人気が出て市内外から多くの人が今治を訪れるようになってほしい」、「今治プレストが今治の代表的なスイーツのひとつになることを期待している」、「今治の活性化の力になりたい」などの想いがあり、今回提供にご協力して頂きました。

是非各店舗の味の違いを楽しみながら、新たな今治の「ご当地スイーツ」をお楽しみください。

■アイアイ今治キャンペーンとは

「i.i.imabari! (アイアイ今治) キャンペーン」は、みんなで今治市を盛り上げ、つい夢中になってしまうような今治の魅力をも、広く世界に発信するための活動です。

2019年3月9日(土)、アイアイ今治キャンペーン第1弾として「今治タオル×さいさいきて屋」のコラボレーションを実施いたしました。今後も今治を盛り上げていく取り組みを実施して参ります。

アイアイ今治公式HP : <https://iimabari.jp/>

■ 佐藤可土和 / クリエイティブディレクター

1965年東京生まれ。多摩美術大学グラフィックデザイン科卒業。クリエイティブスタジオ「SAMURAI」代表。慶應義塾大学特別招聘教授。企業、商品、空間、地域再生など多岐にわたる領域でトータルプロデューサーとして活躍。文化庁文化交流として日本の優れた文化、技術、コンテンツを広く海外に発信することにも注力している。2018年10月1日より、今治タオルブランド化の実績を活かし、「今治ブランド戦略会議」の総合監修に就任。著書に『佐藤可土和の超整理術』（日経ビジネス人文庫）、『佐藤可土和の打ち合わせ』（ダイヤモンド社）など。



■ 『今治ブランド戦略会議』とは

今治市は、今治タオルのブランド化による認知度向上やしまなみ海道の活用によるサイクリストなどの観光客数が増加により、注目を集めています。しかし一方で、各々が独自にプロモーションを行っているため、市全体の魅力やイメージの形成につながらず、若年世代の市外への流出が進むなど、若者を引き付ける魅力が十分に伝えられていないことが課題となっています。そこで2018年10月に、今治市長を会長とし、総合監修にクリエイティブディレクター佐藤可土和氏を迎えた「今治ブランド戦略会議」を設置致しました。

「今治ブランド戦略会議」とは、今治市が国際都市に向けて新たな一歩を踏み出すために、人や企業、組織、衣食住などのライフスタイル、スポーツや文化・デザインなど市内にある様々なコンテンツを一つの魅力ある“ストーリー”として取りまとめ、今治市の認知度や求心力を高める新たなブランドイメージを構築・発信することを目的としています。また、主要なコンテンツに関わる皆様にご参加いただき、戦略会議の場にてアイデアを出し合い、共創型今治モデルを形成することを目指しています。

この共創型を通じて、今治市への人の流れを作り、持続的な地域活性化を図ることができるような、味わい深く魅力的なマスターブランド（都市ブランド）を構築する今治ブランド推進事業を実施して参ります。