

SAWAMURA

KARUIZAWA



軽井沢発 ベーカリーレストランの「沢村」から新業態が登場

「ベーカリーラウンジ 沢村 中目黒」 2023.11.1(wed) OPEN!

創業以来ベーカリーレストランとして本格的なパンづくりを理想としてきた沢村が、「より豊かなパンライフ」をコンセプトに、緑あふれる軽井沢で自家焙煎を始めたのが今年の3月。「沢村ロースタリー 軽井沢」では厳選した世界各地のコーヒー豆を日々焙煎し、挽きたての豆を使ったハンドドリップのスペシャルティコーヒーをご提供しています。そのロースタリーに、ベーカリーの「パン」と、レストランの「料理・お酒」が加わった「ベーカリーラウンジ 沢村 中目黒」が、来る11月1日(水)にオープンいたします。

ベーカリーでありながらホテルのラウンジのような、和やかな空間では、毎朝工房から届くパン、鮮やかなランチプレート、バリスタが淹れるコーヒーをお楽しみにいただけます。日が落ちると、雰囲気は一変。信州の食材を活かした気の利いた小皿料理と共に、厳選したクラフトビール、ワイン、ジンで、忙しく過ごした一日をのんびりと締めくくるラウンジでのひと時をご提案いたします。様々なライフスタイルが集まる街「中目黒」。その地ではじまる「ベーカリーラウンジ 沢村」の新たなスタイルをぜひ。

ベーカリーラウンジ 沢村 中目黒

<店舗情報>

TEL : 03-5422-3088

FAX : 03-5422-3117

席数 : 46席 (内テラス席6席)

営業時間 | ※定休日なし
8:00 ~ 22:30 (L.O 22:00)

アクセス | 東急東横線「中目黒」駅 9分
東急東横線「代官山」駅 10分
東急田園都市線「池尻大橋」駅 14分





沢村のパン。 そしてベーカリーとパティシエが生み出す 限定スイーツが都内初登場！

沢村といえば欠かせないのが、パン。30種類以上の国内外の小麦粉をパンの個性に応じて使い分け、低温で長時間発酵させてから焼き上げる工程は、創業当初から変わることなく今もお工房では受け継がれています。また「沢村ロースタリー 軽井沢」のためにパン職人とパティシエが知恵を出し合い作り上げた「一杯のコーヒーに寄り添うスイーツ」が、都内で初登場！フルーツを贅沢に使った果実味溢れる「ルバーブ&ストロベリークリームパイ」や自家焙煎のコーヒーを練り込んだ「コーヒーカヌレ」、店内で揚げる自家製のドーナッツなどぜひご賞味ください。



厳選された豆で淹れる 沢村のスペシャルティコーヒー

軽井沢の自家焙煎所では、産地や品種など吟味を重ねて生豆を厳選。それぞれの特性を最大限に引き立たせるよう、日々工夫を加えながら焙煎した後「ベーカリーラウンジ 沢村 中目黒」に直送します。

個性豊かなシングルオリジンのラインナップは、都内初。バリスタが一杯一杯丁寧に淹れるハンドドリップでご提供いたします。また軽井沢の風のような爽やかな味わいが特徴の「ロースタリーブレンド」も都内ではここでしか味わえない一杯となります。



お腹を満たすランチプレート、 夜はお酒が進むバーメニュー

毎朝8:00のオープンと同時にキッチンがフル稼働。軽く朝食を済ませたい方には「厚切りトーストとゆで卵」を。しっかり派の方には、信州直送のソーセージとサラダを盛り込んだ「沢村ランチプレート」や「沢村バーガープレート」をご用意しております。「安曇野げんき豚肩肉のグリルプレート」など、かご盛りパンが付いてくるのもベーカリーならでは！パリエーションに富んだラインナップが、17:00までのランチタイムを彩ります。17:00以降、店内は一変。照度を落とした艶やかな雰囲気、国内外から厳選したクラフトビール、ワイン、そして10種類以上のジンがメニューオン。信州の食材を活かした小皿料理や、中目黒限定の「パン餃子」や「タルティーヌ」などベーカリーらしい肴と共に、ゆったりとしたバーラウンジのひとつときをご堪能ください。



SAWAMURA について

澄んだ水と涼やかな気候の軽井沢に2009年に誕生した沢村は、創業以来、軽井沢に住まう人、観光で訪れる人々に愛されてきました。厳選した約30種類の粉をパンの特性に合わせて使い分け、製造工程に工夫を加え、「沢村にしかないパン」を作り続けながら、今ではベーカリーカフェ、レストランを軽井沢に2店舗、都内に6店舗、名古屋に1店舗を運営しています。「お客様に美味しいパンを届ける」その気持ちを第一に、理想とするものづくりに日々取り組んでいます。

WEB SITE
<https://www.b-sawamura.com>



INSTAGRAM
sawamura_ bakeryrestaurant



▶本リリースに関するお問合せ先
[株式会社 FONZ 社長室広報]
担当：齊藤・福井
070-4110-1460 / pr@fonz.jp