

報道関係各位

## もちもち食感が大好評！「ル・キューブ高匠」通販サイトにて、2019年9月30日（月）より「高匠 湯種食パン」の販売がスタート！

株式会社YMJP（本社：大阪府大阪市、代表取締役：藤枝 潤）は「ル・キューブ高匠」公式オンラインショップ・楽天市場店にて、食パン専門店「高匠(たかしょう)」の湯種食パンを2019年9月30日（月）より販売致します。



多数の雑誌やテレビで話題！あの「高匠」の食パンを並ばずに通販でお求めいただけます！

大阪・東京しか店舗展開していない、食パン専門店「高匠」。

予約殺到ですぐ売り切れてしまう、大人気の「湯種食パン」を並ばずに通販でお求めいただけます！

催事でも連日完売御礼の、全国で話題の商品です。



### 熟練の職人がひとつひとつ丁寧に仕上げた、こだわりの食パン♪

小麦粉を熱湯で捏ねて、低温で熟成させる「湯種製法」で作った、ふんわりもちもちの「高匠」の湯種食パン。

ほんのり甘くて、耳まで美味しく、最後の一切れまで絶品をご堪能頂けます。

生でもっちり、焼いてパリふわな高匠の湯種食パンをお楽しみください。

(2斤1本 税込750円)

お客様からも大好評！

「何もつけなくても外側はカリッと中はもちもちして美味しかったです。」

「とっても、ふわふわ柔らかくて好みの甘めの食パンでした。一気に1斤分位食べてしまいました！」

「生地がしっかりしていて、ふわふわなのにかみごたえもあり、じわじわと美味しさがあふれてきます。」

…などなど、嬉しいお言葉を多数頂戴しております♪



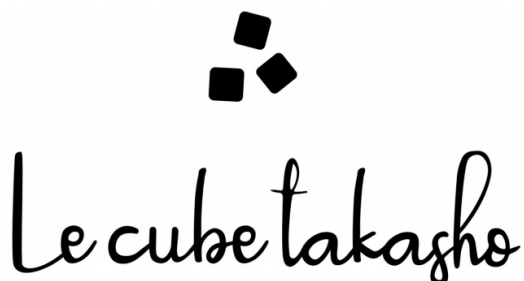
●商品ページ

【公式オンラインショップ】 <https://lecube-takasho.com/SHOP/bread.html>

【楽天市場店】 <https://item.rakuten.co.jp/lecubetakasho/bread/>

## 「ル・キューブ高匠」のご紹介

「ル・キューブ高匠」では、「湯種製法」で作る高匠の高級食パンで作ったラスクも販売しております。「耳までふわふわの食パンで作ったラスクは、おいしいに違いない。」そんな思いから生まれたラスクを、つまみやすいキューブ型に仕上げました。



## 「高匠」の食パンで作った「ひとくちラスク」おすすめ商品のご紹介♪

### ◆あじろ籠BOX



スイート系とスパイス系の両方が楽しめるアソートを、心をこめたギフトにふさわしいあじろ籠に入れて。9個入り、12個入りにはweb限定の「とりゅふ」味が入ったプレミアムな詰め合わせです。ご進物やお祝いにもおすすめです。

6個入り¥2,600(税込)、9個入り¥3,500(税込)、12個入り¥4,700(税込)

### ●商品ページ

【公式オンラインショップ】 <https://lecube-takasho.com/SHOP/293278/293284/list.html>

【楽天市場店】 <https://item.rakuten.co.jp/lecubetakasho/c/0000000104/>

### ◆ご自宅用セット



お友達に配ってもよし、少しづつお皿に盛り付けてお茶うけに。

気軽に楽しめるちょっとした「大人買い」セットです。

5個入り【スイート/スパイス】¥2,300(税込)、8個入り【ミックス】¥4,000(税込)

●商品ページ

【公式オンラインショップ】 <https://lecube-takasho.com/SHOP/293278/293283/list.html>

【楽天市場店】 <https://item.rakuten.co.jp/lecubetakasho/c/0000000102/>

---

株式会社YMJPのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/46931](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/46931)

---

【店舗概要】

ルキューブ高匠

【公式オンラインショップ】 <https://lecube-takasho.com/>

【楽天市場店】 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/lecubetakasho/>

【会社概要】

会社名：株式会社YMJP

所在地：〒531-0071 大阪府大阪市北区中津1-15-15 第二リッチビル2F

代表者：藤枝 潤

設立：2019年5月

【お客様からのお問い合わせ先】

会社名：株式会社YMJP

e-mail： [info@lecube-takasho.com](mailto:info@lecube-takasho.com)

営業時間 平日10:00 - 18:00