



2021年4月吉日  
株式会社 T.H.S

【全国で規模拡大中の高級生食パン「純生食パン HARE/PAN (ハレパン)」】

ハレパンの美味しさをそのままデニッシュに／大好評の新商品

## 『HARE/PAN プレミアムデニッシュ』

**2021年4月26日より 5店舗にて先行発売**

(南越谷店・東大宮店・平塚店・小山店・大分店にて)

—さらにハレパン専用ジャム「ごろっと果実のジャム。」も全国各店舗にて順次発売—



株式会社 T.H.S (代表取締役：金本 正彦/所在地：埼玉県越谷市) が展開する食パン専門店「純生食パン工房 HARE/PAN (晴れ時々パン/以下：ハレパン)」は、「純生食パン HARE/PAN」に加え、ブランド初となる新商品「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」を、南越谷店 (埼玉県越谷市)・東大宮店 (埼玉県さいたま市)・平塚店 (神奈川県平塚市)・大分店 (大分県大分市)・小山店 (栃木県小山市) の5店舗にて2021年4月26日(月)より発売開始いたします。また、ハレパン専用ジャム「ごろっと果実のジャム。」も、全国の店舗にて順次発売を開始いたします。

ハレパンは、こだわりの素材を使用した、優しい甘味と食感が特徴の「純生食パン」を取り扱う食パン専門店です。2018年のブランド発足以来、全国各地に店舗を拡大しています。総店舗数は130店舗となります。新たに5店舗で発売が開始される「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」は、高価格帯商品を取り扱う新店舗「HARE/PAN premium 表参道店」で発売されたブランド初の食パン新商品です。

### <大好評の新商品「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」>

ブランド発足以来、一種類のみを取り扱ってきた「純生食パン HARE/PAN」に加え、「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」を発売します。「HARE/PAN premium 表参道店」での発売開始よりお客様から好評いただき、この商品は「ハレパンのようなクロワッサンを作りたい」という思いから、試行錯誤を繰り返し、誕生しました。こだわりの材料を絶妙なバランスで配合した生地を折り込み、その生地を手作業で「四つ編み」「27層」にすることで、外側はサクッと、中はふんわりとした食感を実現しました。また、「純生食パン」と同じように、その日と気温や温質に合わせて、五感で感じることでできるデニッシュを一本一本丁寧に焼き上げています。

## 今、なぜデニッシュなのか？

ハレパンはこれまで、「手が届く日常の贅沢」をテーマにブランドを運営してまいりました。今回の表参道店出店は、そのイメージはそのままに、新たにハレパンの可能性の幅を広げる狙いがあります。地方に多く出店していたハレパンですが、都心部への出店により、ハレパンの表情は無敵だということを示していけたらと思います。

初の高級路線ということで、ハレパンの美味しさをよりリッチに味わうことのできる「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」を新たに開発しました。ハレパンのようなクロワッサンを作りたいという思いから生まれた商品です。

お客様に、これまで以上にハレパンを楽しんでいただけるよう、これからも精進してまいります。



株式会社 T.H.S 取締役 金本 正龍

## ■発売店舗概要

### 『HARE/PAN 平塚店』

発売開始日：2021年4月26日（月）  
住所：〒254-0013 神奈川県平塚市田村 5-1-8  
電話番号：0463-73-8801  
営業時間：11：00～売り切れ次第終了

### 『HARE/PAN 南越谷店』

発売開始日：2021年4月26日（月）  
住所：〒343-0845 埼玉県越谷市南越谷 1-13-7  
電話番号：048-987-1118  
営業時間：11：00～売り切れ次第終了

### 『HARE/PAN 小山店』

発売開始日：2021年4月26日（月）  
住所：〒323-0812 栃木県小山市土塔 234-1  
電話番号：0285-39-8112  
営業時間：11：00～売り切れ次第終了

### 『HARE/PAN 東大宮店』

発売開始日：2021年4月26日（月）  
住所：〒337-0051 埼玉県さいたま市見沼区東大宮 5-15-12  
電話番号：048-796-8212  
営業時間：11：00～売り切れ次第終了

### 『HARE/PAN 大分店』

発売開始日：2021年4月26日（月）  
住所：〒870-0918 大分県大分市日吉町 4-3  
電話番号：097-560-4168  
営業時間：10：00～売り切れ次第終了

## ◀ 取り扱い商品 ▶



商品名：「HARE/PAN プレミアムデニッシュ」

価格：1.5斤 ¥1,280（税込）

ハレパンのようなクロワッサンを作りたいと試行錯誤のうえ完成したプレミアムデニッシュ

原材料：小麦粉・乳等を主要原料とする食品/砂糖/牛乳/  
バター/ハチミツ/食塩/パン酵母等

賞味期限：常温保存（20度～25度）で購入日から4日間

\*こちらの商品はハチミツを含むため1歳未満の乳児は摂食不可となります。

商品：純生食パン「HARE/PAN（ハレパン）」

価格：2斤 800円（税込）

北海道産の厳選食材を贅沢に使用した風味豊かな純生食パン

原材料：小麦粉・乳等を主要原料とする食品/砂糖/マーガリン/  
バター/ハチミツ/食塩/パン酵母等

賞味期限：常温保存（20度～25度）で購入日から4日間

\*こちらの商品はハチミツを含むため1歳未満の乳児は摂食不可となります。





## ■「ごろっと果実のジャム。」について

「ごろっと果実のジャム。」は、「ハレパンに合うジャムを開発してほしい」というお客様のお問合せが多かったことから開発がスタートし、ハレパンのふわっとした食感と甘さとの相性が最も良い、苺、ブルーベリー、オレンジの3種類のジャムが誕生しました。全国のハレパン各店舗にて、順次発売開始となります。



「そのままお召し上がりいただくのが一番美味しい」ハレパンですが、ハレパンの特徴である優しい甘味と食感を、より幅広く楽しんでいただき、さらに可能性を広めたいという思いが込められています。「ごろっと果実のジャム。」を通して、より多くのお客様に美味しさを届けたいと願っています。

### ◀ 商品概要 ▶

#### ▶いちご

名称：ごろっと果実のジャム。苺

価格：¥864（税抜き）

賞味期限：製造から1年

原材料名：いちご（国産）、砂糖、レモン果汁、ゲル化剤（ペクチン）



#### ▶ブルーベリー

名称：ごろっと果実のジャム。ブルーベリー

価格：¥864（税抜き）

賞味期限：製造から1年

原材料名：ブルーベリー（カナダ）、砂糖、レモン果汁、トレハロース、ゲル化剤（ペクチン）



#### ▶マーマレード

名称：ごろっと果実のジャム。オレンジ

価格：¥864（税抜き）

賞味期限：製造から1年

原材料名：果実（なつみかん、みかん、レモン）、砂糖、ゲル化剤（ペクチン）



## ■ハレパンについて

子どもからお年寄りまで、みんなに愛される食パンブランドを目指して

ふわっとした甘味と食感が特徴で、オリジナルブレンドの小麦粉、こだわりの北海道産生クリーム、吟味したバターやマーガリン、さらに「はちみつ」を配合することで独自の美味しさと、焼かないでそのままお召し上がりいただくのが一番美味しい、柔らかな優しい食感を実現しています。また、異物混入防止の徹底や、アレルギーのある方でも美味しくお召し上がりいただけるよう卵を不使用にするなど、安心・安全に配慮にした商品づくりを心掛けています。



ハレパンは、ブランドスタート時から、「日常で手の届く贅沢や豊かさ」を感じていただける味を追求しており、子どもから大人までいろいろなお客様にご愛顧いただいております。これからも、ひとりでも多くの人にハレパンの美味しさをお届けし、食を通して誰もが豊かな気持ちで毎日を迎えていただけるよう、お手伝いしてまいりたいと願っています。



#### 《 商品のこだわり 》

##### ①美味しさへのこだわり

毎日食べる食パンだからこそ、飽きの来ない味を追求しました。オリジナルブレンドの小麦粉、北海道産生クリーム、吟味した素材、はちみつを独自に配合することでふわっとした優しい甘味を、精密な時間と温度の調整で究極の柔らかさ・赤ちゃん肌のような耳までモチっとした食感を、実現しました。

##### ②安全へのこだわり

安心や安全は当たり前で、卵不使用により卵アレルギーを持つ方でも楽しめる商品に、また、スタッフが作業時に青い手袋をしているため、破れて生地に混入したとしてもすぐに見分けられるよう配慮しています。

##### ③日本人の味覚に合わせた味のこだわり

もともと和食一辺倒だった創業者が、「和食に合う食パンをたべたい」と思い立ったことからスタート。日本の食卓に合う純生食パンを追究し、毎日丁寧に焼き上げています。



## ■会社概要

Total【すべてのことに】／Heartwarming【心をこめて】／Service【お客さまをお持て成す】

### 地域の人々に元気を与え続けられる会社 T.H.S。

株式会社 T.H.S は、地域に根差し、地域の人々に元気を与え続けられる会社を目指しています。そのためには、働いている全てのスタッフが、楽しみ、元気でなければなりません。私たちの仕事は、自らが生み出し、行動した先に、お客さまの喜びが生まれていきます。お客さまの明日の元気、笑顔、癒しを生み出すために、お客さまの近くにありたい。そう願っています。

ハレパン事業は、この想いを追求していくところから始まりました。我々日本人が日常的に食べる食パンだからこそ、これまでに出会ったことのない食パンを作っていきたい、その想いを胸に、常識を超える柔らかさ・素材を感じる風味・飽きのこない旨味、この追求のため試作に試作を重ね、五感で感じて頂ける純生食パンである、ハレパンが生まれました。私たちは、この純生食パンを通して心をこめた商品やサービスの向上のために、日々精進してまいります。



会社名 : 株式会社 T.H.S  
代表取締役 : 金本 正彦  
本社住所 : 〒343-0856 埼玉県越谷市谷中町 2-221-1  
電話番号 : 048-940-5820  
FAX : 048-940-5564  
資本金 : 10,000,000 円  
従業員数 : 180 名  
創業 : 平成 15 年 2 月  
事業内容 : 飲食店経営・飲食店 FC 展開

<ハレパン第1号店である南越谷店スタッフと代表金本、スタッフひとりひとりの笑顔と真心に支えられています>