



報道関係者各位
プレスリリース

2021年1月30日
株式会社 T.H.S

くふわっとした優しい甘味と食感。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)」 初の広島県進出、全国で129店舗に 福山店1月31日(日)オープン



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、新店舗として、福山店 (広島県福山市) を2021年1月31日(日) にオープンいたします。

ハレパンは、こだわりの素材を使用した「純生食パン」1種類のみを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。今回、初の広島県出店となり、総店舗数は129店舗となります。

ハレパン、初の広島出店の意気込み

ひとりでも多くの方に、ハレパンの美味しさをお届けし、
笑顔になっていただけるとすごく嬉しいです。
スタッフ一同、元気いっぱい、笑顔いっぱいで、お客様をお迎えいたします！

(福山店：澤田 洋子店長)

<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。

ハレパン誕生秘話

「自分がこれまで和食ばかり食べていたので、自分のような和食好きな方たちが喜んでくれるような、“日本の食卓に合う食パン”を作りたいと思ったのが、ハレパンの原点です。次に、世の中にたくさんのフード産業はあるけれど、日本人の日常に深く根付き、いつの時代も廃れない食パンには夢があるなと思ったのです。はじめは自分のような和食好きな大人をターゲットに設定していましたが、結果的に小さな子どもやその親の世代から「美味しい美味しい！」って、反響がよかったんです。今となっては子どもから大人まで、幅広い世代がうちのパンを美味しいと支持してくださっている。そのことが何より一番うれしいですね」



株式会社 T.H.S 代表取締役 金本 正彦

■店舗概要

名前 : HARE/PAN 福山店
オープン日 : 2021年1月31日(日)
住所 : 〒721-0973 広島県福山市南蔵王町2丁目14-29
電話番号 : 084-999-8080
営業時間 : 11:00~売り切れ次第終了
web 予約 : <https://yoyaku.toreta.in/harepan-fukuyama>



<今回オープンする福山店>

■商品情報

商品 : 純生食パン「HARE/PAN (ハレパン)」
価格 : 2斤 800円(税抜) / 864円(税込)
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。



■今後の出店情報

・彦根店(滋賀県彦根市) 2021年2月5日オープン

<写真右:ハレパンの店舗は、ひとつとして同じデザインの店舗がありません>



■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、破れて生地に入ってしまっ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。



<写真上：ハレパン第1号店である南越谷店スタッフと代表金本。ハレパンは、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>

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

