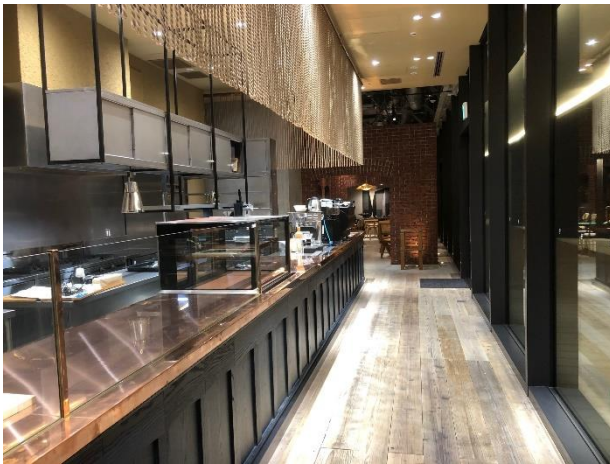


新旧様々な文化が入り乱れる神田錦町の街にちなみ
西洋と東洋の異なる雰囲気と織り交ざる唯一無二の店舗空間を実現
『POINT ET LIGNE 神田スクエア店』9月4日（金）よりオープン
新店舗限定商品とパン屋発のアフタヌーンティーセットを提供

MADE IN TOKYOのパンを世界に発信するベーカリー・レストラン『POINT ET LIGNE』（以下：ポワン・エ・リーニュ）を手掛ける株式会社K&A（本社：東京都中央区築地 代表取締役：鎌田和彦）は、2007年4月にオープンした新丸ビル店に続く2号店として、KANDA SQUARE（以下、神田スクエア）にてポワン・エ・リーニュ 神田スクエア店を9月4日（金）にオープンします。

ポワン・エ・リーニュは、その土地とのつながりを大切にしており、店舗ごとに内容や取り扱い商品が異なります。神田スクエア店は、古くからある伝統や新しい文化が織り交ざる神田錦町という街にちなみ、食物販スペースの東洋の雰囲気と、飲食スペースの西洋の雰囲気からなる唯一無二の空間としてお客様をお迎えします。

また神田スクエア店では、この店舗でしか味わえない限定のパンやデリ、スイーツに加え、ポワン・エ・リーニュ初となるアフタヌーンティーセットも提供します。その他、レストラン&テラスを併設し、パンに合う料理やスペシャリティコーヒー、ソムリエ厳選のワインもお楽しみいただけます。



■店舗のこだわりについて

1号店の新丸ビル店から13年間、様々な地域からの出店のお誘いもありましたが、古き良き伝統と、新たな文化が共存しながら発展する街“神田錦町”が、100年愛され続けるパン屋を目指すという我々の想いと合致し、この街での出店を決めました。

神田スクエア店では、店舗内は東洋（食物販スペース）と西洋（飲食スペース）をイメージした2つのエリアに分け、食物販スペースのカウンターは東洋のイメージから、縄暖簾や天然木を取り入れています。飲食スペースは西洋のイメージからレンガやアンティーク調のデザインが特徴となっています。

オフィスワーカーが多い丸の内と比べ、神田錦町は近隣の住民の方が多く、店内をゆっくりと過ごされたいお客様もいらっしゃると思いますので、長時間いてもずっと楽しめる唯一無二の空間を提供します。

■ 神田スクエア店限定メニュー

新店舗限定で下記のメニューを提供します。※季節・時期によっては内容が変わる可能性があります。



商品名：アリコ
価格：280円
ふっくら柔らかい生地に
マスカルポーネと塩つづ
あんを焼かずに入れたあ
んぱんです。



商品名：アンシャン
価格：380円
栄養成分豊富な古代小麦「スペル
ト小麦」を使用した素朴な食パン
です。



商品名：竹炭パンとさつま純
然鶏のカスクート
価格：680円
竹炭を使用した黒いパン生地
に香ばしく焼いたさつま純然
鶏をアクセントに、クリーム
チーズと焦がし味噌を挟んだ
サンドイッチです。



商品名：アフタヌーンティーセッ
ト
価格：お一人様2,200円
ポワンエリーニュのパンを使った
パンスイーツと、タコス。ドリン
クは2種のオーガニックティーや
コーヒー、カフェラテ、ソイラテか
らお選びいただけます。

■ ポワン・エ・リーニュについて

フランス語で「点と線」をあらわす“ポワン・エ・リーニュ。
東京から世界へ、MADE IN TOKYOのおいしさを発信したい、そんな願いを込めました。
追求したのは、軽くてもなお芳醇なテイストと香りを持つ完全オリジナルのパン。
日本の風土に合わせた独自の製法で、厳選した素材を自家ブレンドし、オールスクラッチ
でひとつひとつ丁寧に焼き上げています。



■ パンへのこだわり

ポワン・エ・リーニュのこだわりはパンの「香り」。保存料・添加物はもちろんのこと、雑味の原因にもなる卵も一切使用していません。製法にもこだわり抜いており、基準に達しないものは提供を見送ることもあります。卵臭や保存料の味に慣れてしまって、本当のパンの美味しさを知らない方がまだまだたくさんいらっしゃると思います。雑味のない後味と、ごまかしの効かない香りを感じていただきたただけなら幸いです。またヨーロッパなど海外のパンをマネするのでなく、パン生地自体の根本を再構築し、日本の風土や湿度に合った、独自の製法で美味しさそのものを追及します。そのためにも製造過程の短縮や冷凍生地を使用せず、生地作りから成形、焼き上げまでを一貫してで、店内で職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げております。

■ 店舗概要

店舗名：ポワン・エ・リーニュ 神田スクエア店
運営会社：株式会社K&A
住所：東京都千代田区神田錦町2-2-1 KANDA SQUARE 1F
TEL：03-5244-5880
営業時間：平日 8:00-19:00（レストラン ラストオーダー 18:30）
土日祝 9:00-19:00（レストラン ラストオーダー 18:30）
店舗面積：33坪
席数：屋内18席、テラス席16席