

リヴァンプ発の飲食業ブランド、卵料理「エッグセレント」の新業態
焼きカレーパンのテイクアウト専門店「ベークリー(BAKURRY)」
 ラゾーナ川崎内に2020年7月17日 オープン
 六本木、羽田空港、白金、蒲田でも8月1日から販売開始

株式会社リヴァンプ(本社:東京都港区、代表取締役社長 執行役員 CEO:湯浅智之、以下:リヴァンプ)は、リヴァンプ発の飲食業ブランドとして展開する卵料理を中心とした「エッグセレント」の新業態店舗として、焼きカレーパンのテイクアウト専門店「ベークリー(BAKURRY)」の1号店を2020年7月17日(金)、神奈川県川崎市幸区のラゾーナ川崎プラザ 1F グラン・フード内にオープンいたします。

焼きカレーパン専門店 ベークリー

BAKURRY



「エッグセレント」は、2013年11月、東京・六本木に1号店をオープンし、卵料理を中心に“朝文化”を発信してまいりました。

そしてこのたび、今般の働き方や食事スタイルの変化に伴い、テイクアウト需要が高まる中、ワンハンドで老若男女問わずお召し上がりいただける、揚げずに“焼く”カレーパンを開発、新業態のテイクアウト専門店「ベークリー」として、“新しい日常”を応援いたします。

「ベークリー(BAKURRY)」の由来は、パン屋(BAKERY)、焼く(BAKE)、カレー(CURRY)の3つのワードを融合した造語で、商品は10種以上のスパイスをオリジナルブレンドし、青唐辛子で辛さにアクセントを加えた「キーマカレー」の中に、卵料理をご提供する「エッグセレント」らしい溢れ出る黄身のシズルが食欲をそそる半熟卵を入れた『焼きカレーパン(半熟卵)』と、北海道十勝芽室産じゃがいも「マチルダ」を使用し、生クリームを加えて滑らかな食感に仕上げたマッシュポテトを入れた『焼きカレーパン(マッシュポテト)』の2種。ご自宅やオフィス、手土産としてもご利用いただけるよう、6個入りBOXもご用意いたしました。

商品開発は、2度の渡仏経験を持ち、本格的なフレンチからベーカリー、ファストフード、スイーツブランドまで幅広く商品開発の実績を持つ嶋原博シェフが携わり、一般的なカレーパンの2倍以上のボリュームもありながら、“焼く”ことによって小麦の風味も豊かで冷めてもおいしいヘルシーなカレーパンに仕上げました。

これらの焼きカレーパンは、東京都内のお客様にもお買い求めいただけるよう、六本木、羽田空港、白金「エッグセレント」でも8月1日(土)から販売を開始いたします。また、蒲田にファクトリーを兼ねた「ベークリー」2号店も8月1日(土)にオープンいたします。

リヴァンプは、今後もこのような有望ビジネス領域についても積極的に取り組み、徹底した現場主義を貫きながら会社を芯から元気にする経営改革を実行し、日本経済をも元気にしていきます。

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社リヴァンプ 広報:鈴木

Tel:03-5413-7165 / Email:Press@revamp.co.jp

※お客様からのお問い合わせ先: ベークリー ラゾーナ川崎店 TEL:044-874-8654

参考資料

【新店舗概要】

店名: ベイクリー ラゾーナ川崎店
オープン日: 2020年7月17日(金)
所在地: 神奈川県川崎市幸区堀川町72-1
ラゾーナ川崎プラザ 1F グラン・フード内
営業時間: 10:00-21:00
定休日: ラゾーナ川崎プラザに準ずる
店舗面積: 約7.9㎡(2.4坪)
席数: なし(テイクアウト専門)



【展開メニュー】



『焼きカレーパン(半熟卵)』
330円(税別)



『焼きカレーパン(マッシュポテト)』
300円(税別)



『焼きカレーパン6個入りBOX』
1,890円(税別)

【「ベイクリー」のこだわり】



■揚げずに“焼く”。ヘルシーでボリュームのある焼きカレーパン

一般的なカレーパンの2倍以上の約140~150gのボリュームながら、揚げずに焼くことで胃もたれすることもなく、老若男女問わずお召し上がりいただけます。

■商品のこだわり

2度の渡仏経験を持ち、本格的なフレンチからベイクリー、ファストフード、スイーツブランドまで幅広く商品開発の実績を持つ嶋原博シェフが商品開発に携わり、テイクアウト専門であることを考慮し、冷めてもおいしいカレーパンを追求しました。オーブントースターでリヒートすると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

- 10種以上のスパイスをオリジナルブレンドし、青唐辛子で辛さにアクセントを加えた「キーマカレー」
- 溢れ出る黄身のシズルが食欲をそそる「半熟卵」
- 北海道十勝芽室産の栗じゃがとも言われる「マチルダ」に、生クリームなどを加えて滑らかな食感に仕上げた「マッシュポテト」

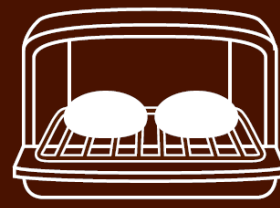
焼きカレーパンの美味しい食べ方

1



パンを水でぬらして

2



トースターでパンがパリッと
するまで焼いて下さい

■ワンハンドで手軽。手土産にも最適

ご自宅やオフィスはもちろん、手土産としてもご利用いただけるよう、6個入りのBOXもご用意しました。今般の働き方や食事スタイルの変化に伴い、テイクアウト需要が高まる中、様々なシーンで、ワンハンドでお楽しみいただけます。

【商品開発者略歴】

嶋原 博(しまはら ひろし)

2度の渡仏経験を持ち、シェフ・キュジニエ、シェフ・パティシエの両輪で実績を上げ、2つ星店ではシェフ・パティシエを務める。特にバゲットのおいしさで知られる、ブーランジェリー・パティスリー・ブラスリー「ヴィロン」の総合プロデューサー・総料理長として店舗の立ち上げにも従事、その後大手ファストフードチェーンや大手スイーツブランドでもヒット商品を生み出すなど、数多くの経験と実績を積む。2019年10月からリヴァンプフードチームアドバイザー。

【その他焼きカレーパン販売店舗】(商品なくなり次第終了)

店名:エッグセレント 六本木ヒルズ店^{※1}

所在地:東京都港区六本木6-10-1 森タワーヒルサイド B1F

営業時間:平日7:00-21:00、土日祝8:00-21:00

定休日:施設に準ずる

店名:エッグセレント バイツ 羽田空港店^{※1}

所在地:東京都大田区羽田空港3-4-2 第2旅客ターミナル地下1F

営業時間:7:30-21:30

定休日:施設に準ずる

店名:オーファクトリー白金店^{※2}

所在地:東京都港区白金1-14-11

営業時間:9:00-17:00

定休日:無休

店名:ベイクリー ファクトリー&アウトレット蒲田店(8月1日オープン)^{※2}

所在地:東京都大田区東蒲田2-10-7

営業時間:8:00-18:00

定休日:無休

※1:店内でもお召し上がりいただけます。その場合、消費税が異なります。 ※2:テイクアウトのみの販売です。

【エッグセレント会社概要】

会社名:株式会社エッグセレント

代表者:代表取締役CEO 湯浅 智之

本社所在地:東京都港区北青山2-12-16
北青山吉川ビル3F

設立日:2013年3月

資本金:1,000万円

業務内容:飲食店の経営
食料品の製造、販売および卸し

URL: <https://www.eggcellent.co.jp>

【リヴァンプ会社概要】

会社名:株式会社 リヴァンプ

代表者:代表取締役社長 執行役員CEO 湯浅智之

本社所在地:東京都港区北青山2-12-16
北青山吉川ビル3F

設立日:2005年9月

資本金:1億円

業務内容:経営受託・経営支援業務
経営/戦略/業務コンサルティング
デジタル&ITコンサルティングソリューション

URL: <https://www.revamp.co.jp>