

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
「ベイクリー(BAKURRY)」の焼きカレーパン
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「ベイクリー(BAKURRY)」の焼きカレーパンを、2020年8月1日(土)から六本木、羽田空港、白金、蒲田の「エッグセレント」などの店舗で販売を開始いたします。

焼きカレーパン専門店 ベイクリー

BAKURRY



「エッグセレント」は、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「ベイクリー」をラゾーナ川崎プラザ1F グラン・フード内に7月17日(金)にオープンし、ほぼ毎日完売となるなど、大変ご好評をいただいております。

そしてこのたび、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、白金の「エッグセレント」でも8月1日(土)から焼きカレーパンの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「ベイクリー ファクトリー&アウトレット蒲田店」を8月1日(土)にオープンし、ファクトリーならではのアウトレット価格でも販売いたします。

「ベイクリー(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。

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な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: ベイクリー ファクトリー&アウトレット蒲田店 Tel:03-6424-4886

参考資料

【「ベイクリー」展開メニュー】



『焼きカレーパン(半熟卵)』
330 円(税別)

アウトレット価格 280 円(税別)^{※1}



『焼きカレーパン(マッシュポテト)』
300 円(税別)

アウトレット価格 260 円(税別)^{※1}



『焼きカレーパン 6 個入り BOX』
1,890 円(税別)

※1: 蒲田のファクトリーでは、正規品のほか、若干形が悪い/焼きムラなどがある商品をアウトレット価格で販売いたします。(1 日あたり各 10 個限定。『焼きカレーパン 6 個入り BOX』、多数ご購入ご希望のお客様は事前予約。Tel: 03-6424-4886)

【「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 度の渡仏経験をもち、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



■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 度の渡仏経験をもち、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。

【「ベーカリー」販売店舗】

店 名:エッグセレント 六本木ヒルズ店※²
所 在 地:東京都港区六本木 6-10-1 森タワーヒルサイド B1F
Tel:03-3423-0089
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 舗 面 積:約 102 m²(33.8 坪)



店 名:エッグセレント バイツ 羽田空港店※²
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
Tel:03-6428-9089
営 業 時 間:7:30-21:30
定 休 日:施設に準ずる
店 舗 面 積:約 157 m²(47.5 坪)



店 名:オーファクトリー白金店※³
所 在 地:東京都港区白金 1-14-11
Tel:03-6721-6670
営 業 時 間:9:00-17:00
定 休 日:無休
店 舗 面 積:約 62 m²(18.6 坪)



【「ベーカリー」テイクアウト専門店舗概要】

店 名:ベーカリー ラゾーナ川崎店※³
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
Tel:044-874-8654
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 m²(2.4 坪)



店 名:ベーカリー ファクトリー&アウトレット蒲田店※³
オープン日:2020年8月1日(土)
所 在 地:東京都大田区東蒲田 2-10-7
Tel:03-6424-4886
営 業 時 間:8:00-18:00(なくなり次第終了)
定 休 日:無休
店 舗 面 積:約 167.5 m²(50.77 坪)



※²: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。 ※³: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
U R L: <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
U R L: <https://www.revamp.co.jp>