

## パンの種類、焼き加減、具材を自分好みにカスタマイズ！パン好きな神戸っ子の“わがまま”を叶えるホットサンド 高級食パン専門店「コウベ堂」がテイクアウトカフェ「コウベ堂 CAFE TO GO」 神戸・住吉に5月29日(土)オープン、高級食パンで作るラスクも新登場

高級食パン専門店「BAKERY コウベ堂」の食パンで作る「ホットサンド」と「ラスク」が看板商品のテイクアウトカフェ「コウベ堂 CAFE TO GO(カフェトゥーゴー)」が5月29日(土)、神戸・住吉にオープンいたします。

■パン好きの“わがまま”叶えます！パンの種類、焼き加減、具材のカスタマイズ、自分好みのホットサンドを



自分好みにカスタマイズできる「ホットサンド」



高級食パンで作る「コウベ堂ラスク」

神戸・住吉の高級食パン専門店「BAKERY コウベ堂」は2019年4月にオープンしました。全国でも屈指のパン好きな神戸っ子の間でも話題となり、1日最大300本の食パンを売り上げるほどの人気店になりました。今回オープンする「コウベ堂 CAFE TO GO」は、「BAKERY コウベ堂」の食パンを使ったホットサンドとラスク、コーヒーをテイクアウトで販売いたします。

「ホットサンド」(各350円、税込)は「ハム&チーズ」と「あずきバター」の2種類をご用意しています。食パンは、柔らかい食感でたっぷりのバターと大関酒造の酒粕をブレンドした甘味のある「角」と、砂糖を使用せず、カナダ産小麦粉を一晩熟成させ、外はパリッと中はもちりした食感の「山」の2種類からお選びいただけます。焼き加減は3段階からお好みの焼き加減で提供いたします。さらに、くるみ、もち、レタス、明太子クリーム(各種+50円)など、10種類の食材を追加でカスタマイズでき、自分好みのホットサンドをお楽しみいただけます。

「山」の食パンで作る「コウベ堂ラスク」(250円)は、ミミまで使ったサクサク食感と芳醇なバターの香りを味わえます。「BAKERY コウベ堂」では食パンを1.5斤で販売していますが、「コウベ堂 CAFE TO GO」ではスライスした「角」と「山」が1枚づつ入った「角山パンお試しセット」(2枚、200円)、「ぶどうパンお試しセット」(2枚、300円)を販売いたします。パンのお供には、昭和25年に大阪で創業した「花田コーヒ」の深煎りに焙煎した「ジョージストーリー」のコーヒーも1杯100円(ホット、アイス)というお手軽な価格で提供いたします。ホットサンドを作るには約10分かかるため、ご注文いただいたお客様にミニサイズのコーヒーをサービスし、店内で一息入れていただきたいと思っております。

### 【ホットサンドの注文方法】

- ①ホットサンドの種類を「ハム&チーズ」「あずきバター」からお選びください
- ②パンの種類を「角」「山」からお選びください
- ③お好みの焼き加減を3段階からお選びください  
角：「ふわふわ」「ふわサク」「サクサク」 山：「もちもち」「もちカリ」「カリカリ」
- ④追加の具材でカスタマイズをお楽しみください  
各種+50円 くるみ、ミックスナッツ、レーズン、もち、はちみつ、ハム、チーズ、レタス、明太子クリーム、コーン



### ■店舗詳細

店名：コウベ堂 CAFE TO GO(カフェトゥーゴー)  
所在地：神戸市東灘区住吉宮町6-14-12-102  
※JR住吉駅(南口)より徒歩2分  
電話：078-855-5227  
営業時間：10時～18時(完売次第終了)  
定休日：火曜日  
販売：テイクアウトのみ(イートインはコロナ収束後、開始予定)  
店舗面積：23.2平方メートル



店舗外観

【本件に関するお問い合わせ】

コウベ堂 CAFE TO GO 担当：酒井 TEL：078-858-8890

E-mail：kobedo078@gmail.com

## ■「BAKERY コウベ堂」について

高級食パン専門店「BAKERY コウベ堂」は2019年4月、「いつも食べたい食パン」を目指しパン文化が深く根付いている神戸にオープンしました。朝だけではなく、昼も夜もつつい食べたくてしまうような、生活に溶け込んだ食パンを作りたいと考えています。職人が厳選した素材を使い、丁寧に焼き上げたミミまで美味しい無添加の食パンです。

### 【美味しさの秘密】

#### ①熟成

「コウベ堂」の食パンの美味しさは熟成時間の長さがポイントです。「角」は40時間、「山」は24時間生地を熟成させ、素材の風味を引き出します。

#### ②発酵・成形

バターや酒粕など厳選した素材を独自ブレンドで混ぜ合わせて、じっくり発酵させます。酒粕は地元の「大関酒造」の酒粕を使用しています。柔らかな生地を丁寧に成形ケースへ入れます。

#### ③焼成

温度と時間にこだわり、「角」はフワフワ、「山」はカリッとした表面に中はしっとりとした食パンに焼き上げます。

#### ④冷却

最上級の柔らかさを保つため、最新の注意を払いながら抜き出します。パンの形が崩れないよう冷やして完成です。

### 【食パンの種類】

「角」 1.5斤 750円

究極の柔らかさと食感を追求しました。40時間熟成させたミルク種と、大関酒造の酒粕をブレンド。たっぷりを使用したバターの豊潤な味わいとコクのある甘味、フワフワをした食感をお楽しみいただけます。



「山」 1.5斤 750円

砂糖は使用せず、カナダ産の小麦粉を一晩熟成させて甘味を引き出し、カリッと焼き上げました。外はパリッと香ばしく、中はもっちりとした食感が楽しめるハードタイプの食パンです。



「葡萄(ぶどう)」 1.5斤 850円

砂糖不使用、外はカリッと中はもっちりのハード食パン「山」の生地、独自製法で自然な甘みを引き出したオーガニックマスカットレーズンを練り込んだ特別な葡萄食パンです。



※表記価格はすべて税込です

### ■店舗詳細

店名：BAKERY コウベ堂  
所在地：神戸市東灘区住吉宮町2-14-20  
※JR住吉駅(北口)より徒歩2分  
電話：078-858-8890  
営業時間：10時～18時(完売次第終了)  
定休日：月曜日  
販売：テイクアウトのみ  
店舗面積：50.87平方メートル  
URL：<https://www.kobe-do.com/>



店舗外観

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

コウベ堂 CAFE TO GO 担当：酒井 TEL：078-858-8890

E-mail：kobedo078@gmail.com