

本町/新店/パン/テイクアウト

## 1,000円のカレーパン1本勝負！ボリュームは平均の3倍なのに軽くてヘルシー 大阪唯一の“焼きカレーパン”専門店「2Mi」2/16（水）オープン ～カレーパン大好きな孫が、祖父の意思を継承しオープン～

大阪唯一（※）の焼きカレーパン専門店「2Mi（ツーエムアイ）」（住所：大阪市中央区本町4-7-14。オーナー：奥直人）が2月16日（水）、大阪・本町にオープンします。メニューは1種類、平均の3倍以上のボリュームがあるのに胃もたれしない「軽さ」が特徴の焼きカレーパンを提供します。（※当店調べ）



### ■ カレーパンが好きすぎる青年が祖父の思いを継いで、新感覚の焼きカレーパンを開発！

「2Mi」は大阪唯一（※）の焼きカレーパン専門店です（※当店調べ）。2M=マサラ（南アジア）・マンダリン（中国）、i=イタリアンを中心にこれまでにない新感覚の焼きカレーパンを提供します。オーナーの奥は小学生のころからカレーパンが大好きで、多い時は週8回カレーパンを食べることもありました。カレーパンのイベントに行くことはもちろん、カレーパンを食べるためだけに東京や神奈川に出向くほどカレーパン大好きっ子です。本業の光陽レース株式会社の創業者でもある祖父が事業としてパン屋を展開したものの、その後閉店。「祖父の意思を引き継ぎたい」ということもあり、オープンするに至りました。その想いを忘れないため、店頭に掲げた「2Mi」のロゴにはレースをイメージさせるデザインを施しています。

コンセプトや味を一から考え、試食を重ねること150回。当初は昨年7月にオープン予定でしたが、納得のできる味に仕上げるのに時間がかかり、ようやくオープンとなりました。

### ■ メニューは1種類のみ。“ボリュームがあるのにモたれない”にこだわりました

提供するメニューは1種類。オープン時は中華がコンセプトのカレーパン（1,000円）を提供します。カレーパンにしては細長く、一見すると小さい食パンのようにも見える可愛い形にしています。従来のカレーパンが70gに対し、当店のカレーパンは3倍以上の240gと大ボリュームをもたせました。揚げるかわりに焼くことから胃もたれしにくく、鶏ミンチや鶏もも、セロリや玉ねぎをベースにしているのでボリュームがあるにもかかわらずヘルシーです。パッケージも高級洋菓子をイメージするようなデザインにしておりますので、お土産にもぴったりです。リベイクしていただくと、カレーの風味がより一層増した状態で召し上がれます。

今後、2～3か月ごとに味を変えていく予定です。次回来た時にはまた違った味が楽しめる、創作カレーパン屋を目指します。



オープン時は中華をコンセプトに

### ■ 「2Mi（ツーエムアイ）」詳細

住所：大阪市中央区本町4-7-14 1階  
電話番号：06-4400-3654  
営業時間：10時～18時  
業態：テイクアウト  
定休日：不定休



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

カレーパン専門店 2Mi 担当：奥

TEL：080-7215-1431（オープン前）、06-4400-3654（オープン後）

E-mail:koyo.lace@hotmail.co.jp