

日本初！
オーダー式「石窯ターキッシュサンド」を楽しめる
国内にないホットサンドが誕生

新ブランド「Motomachi COFFEE & BREAD」モデル店が
富士川サービスエリアにオープン

株式会社スイートスタイル(本社：東京都中央区、代表取締役社長：遠藤 久)では、現在運営しているベーカリー専門店「麻布十番モンタボー」と珈琲専門店「元町珈琲」のノウハウを踏襲した新ブランド「Motomachi COFFEE&BREAD (モトマチ コーヒーアンドブレッド)」(モデル店)を、2月23日(木)に富士川サービスエリア内へオープンいたします。

【「Motomachi COFFEE&BREAD (モトマチ コーヒーアンドブレッド)」概要】

国内初のオーダー式ターキッシュサンド「石窯ターキッシュサンド」(石窯で焼き上げたパンを使用し、お客様からご注文後に調理した、出来たて熱々を味わえるサンドイッチ)を看板商品とし、さらに珈琲専門店「元町珈琲」の珈琲とのマリアージュを楽しめるカフェです。



【看板商品 石窯ターキッシュサンド ご紹介】

ターキッシュブレッドとは、元々トルコで食べられ、オーストラリアで広がった食食用パンで「平たいパン」の意味。このターキッシュブレッドを、麻布十番モンタボーのアレンジにより、“日本風の食べ易く美味しいターキッシュブレッド”という独自のテイストに仕立て上げました。店頭の特製スチームオーブンで焼き上げることを設計した当ブランドのターキッシュブレッドは、外はカリッとした食感でありながら、中は芳醇でしっとりとした優しいパンの味わいが楽しめます。

店頭でご注文を頂き、その場で作る「オーダー式サンドイッチ」を用い、新鮮野菜と厳選したハムとモッツアレラの組み合わせなど、自由に選べる楽しさと美味しさを味わえる新スタイルメニュー。国内初のターキッシュブレッドの最高の食べ方をご提案します。



【「Motomachi COFFEE&BREAD」 珈琲 ご紹介】

専門店元町珈琲の珈琲（元町ブレンド）を使用し、店内でご注文を頂いてから豆を挽く製法の為、こく豊かなコーヒー本来の香りと味が楽しめます。

珈琲豆は、ブラジル（サントス No2 ）マンデリン（G1）、コロンビア（エクセルソ）が使用されており、コロンビアを除く 2 種は各国の等級基準では、一番上位に位置するグレードです。又、コロンビアについても 2 番目の等級に位置しています。

<珈琲豆 特徴>

ブラジル、コロンビアの豆をベースにマンデリンの産地輸出等級最高グレードの豆を使用して、日本製の直火焙煎機（富士ロイヤル）で丁寧にじっくり焙煎し、ロースト感を豊かにしています。

※富士ロイヤル（認知度が高い直火焙煎）

ドラムにパンチングが空いており、直接コーヒー豆に火をあて、ロースト香が豊かに焙煎します。

※熱風焙煎が約 6 分に比べて直火焙煎とは、約 15 分間かけて丁寧にじっくり焙煎します。



【店舗概要】

Motomachi COFFEE&BREAD (モトマチ コーヒー&ブレッド) モデル店

住所：〒421-3305 静岡県富士市岩淵字北吉野 1500 番地 富士川サービスエリア上り線内

時間：7:00～20:00

HP：<http://mont-thabor.jp/map/?p=1224>

【Motomachi COFFEE&BREAD 富士川サービスエリア店 特徴】

客席テラスから富士山を一望することが出来る、自慢の眺望。
テラス席では、この場所ならではの風景を楽しみながら、
日本初の「オーダー式 石窯ターキッシュサンド」をほおぼっていただくことができます。



また、富士川サービスエリアでは、大観覧車「Fuji Sky View」が23日に同時オープンを予定。
大観覧車「Fuji Sky View」詳細はこちら：<http://sapa.c-nexco.co.jp/topics?id=685>

【Motomachi COFFEE&BREAD 富士川サービスエリア店 限定メニュー】

- 地元名産の「静岡県産 生桜えび」「静岡県産 しらす」を使用
「石窯ターキッシュ 静岡県産しらすと桜えびのたまごサンド」¥550（税込）



- 地元名産の「静岡県産 抹茶」を使用した、富士川サービスエリア限定 ドリンクメニュー「静岡県産 抹茶黒みつ」 ¥480（税込）など



【会社概要】

商号 : 株式会社スイートスタイル
代表者 : 代表取締役社長 遠藤 久
所在地 : 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町7番2号 ヤクシビル3階
設立 : 1984年7月
資本金 : 1億円
URL : <http://www.sweetstyle.co.jp/>

事業内容 : ・「麻布十番モンタボー」ブランドのベーカリーチェーン
パンの専門店として“パンの楽しみ方”“おいしい食べ方”を発信し、
お客様が HAPPY になれる、豊かな食卓の提案をします。
URL : <http://mont-thabor.jp/>

・「元町珈琲」ブランドのカフェチェーン
和と洋が調和されたゆとりある空間で、美味しい珈琲を提供いたします。
URL : <http://motomachi-coffee.jp/>

【加盟店募集中】

本格喫茶とベーカリー出店をご検討の方へ、チェーン店として未経験の方でも実現できる 業界であり
そうでなかったモデルへの出店が可能です。

ご興味がある方、ぜひお問い合わせくださいませ。

お問い合わせ先：元町珈琲 FC 加盟

0120-270-630

HP: <http://motomachi-coffee.jp/news/1654/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社スイートスタイル 経営戦略部

担当：朝倉、山下

Tel：03-3662-2582