

2021年5月28日
株式会社トランドール

ベーカリープロデューサー岸本拓也氏プロデュース 高級食パン専門店「まばゆいオーラ」

博多駅にて期間限定（2021年6月1日～30日）で催事出店します！！

この度、株式会社トランドール（本社：福岡市東区、代表取締役社長：有隅基樹）は、美味しい焼き立ての食パンを福岡のまちに届けて、お客さまに笑顔になって欲しい、という想いから、以下のとおり、トランドール博多駅店「気まぐれLabo.」にて、福岡県福岡市南区で展開する高級食パン専門店「まばゆいオーラ」を期間限定で催事出店いたします。

販売商品は、国産バターと一部発酵バターをブレンドした濃厚でミルクィな風味を醸し出した高級食パン「ハニーな僕ら」、みずみずしく光り輝く星屑のような大粒のサンマスカットレーズンがたっぷり入った「星屑キッス」の2アイテム。是非この機会にご賞味ください。

1. 期間 2021年6月1日（火）～6月30日（水）
2. 場所 トランドール博多駅店 「気まぐれLabo.」
住所：福岡市博多区博多駅中央街1-1
TEL：092-471-9482
3. 営業時間 10:00～21:00 ※売切れ次第終了
4. 商品



ハニーな僕ら

プレーン 864円(税込)
2斤(12×12.5×25.5cm)

国産バターと一部発酵バターをブレンドし濃厚でミルクィな風味を醸し出しました。「ハニーな僕ら」のような上品な甘みの秘密は、こだわりの黄金比率のはちみつ、華やかに舞うダンスのように、なめらかな口どけで、人々を魅了する歌声のように飽きのこないおいしさです。光輝くまばゆいオーラをまとった贅沢な味わいに思わず釘付け！

主な原材料：
小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、卵

星屑キッス

レーズン 1,058円(税込)
2斤(12×12.5×25.5cm)

パンを割った瞬間、みずみずしく光り輝く星屑のような大粒のサンマスカットレーズンがたっぷり。口どけがよくリッチな味わいの生地と、思わずキッスしたくなるフルーティーな甘酸っぱさとのバランスが絶妙です。

主な原材料：
小麦粉、乳製品、サンマスカットレーズン、砂糖、蜂蜜、塩、卵



こだわりの食材

小麦粉

耳までふんわりとやわらかく、しつとりとなめらかな口どけを生み出す、製粉製法にこだわった小麦粉

黄金のはちみつ

国産ヤマザクラ蜂蜜をベースにヨーロッパ産アカシア蜂蜜を黄金比でブレンドした、まばゆいオーラ特製のはちみつ。

国産発酵バター

乳酸菌を加えて発酵させた、濃厚なコクと芳醇な香りが特徴の国産発酵バター

生クリーム

濃厚なコクとクリーミーな風味を生み出す添加物不使用のフレッシュな生クリーム

ベーカリープロデューサー 岸本 拓也 氏

ベーカリープロデューサーとして、様々な人気ベーカリーを全国にプロデュース。東京・神奈川「考えた人すごいわ」、北海道「乃木坂な妻たち」、鹿児島「偉大なる発明」など、行列の絶えない高級食パン専門店を日本各地にプロデュースし、大好評を博している。また、高級食パン専門店の仕掛け人としてテレビ東京系列「ガイアの夜明け」- 産らむ!食パン」戦国時代」(2019年5月7日OA)やNHK「世界はほしいモノ」にあふれてる」(2020年2月27日OA)、日本テレビ「スッキリ」- 日本中に「出店が相次ぐ”珍名”の食パン専門店」(2020年12月16日OA)等にも出演。



5. 高級食パン専門店「まばゆいオーラ」とは？

ベーカリープロデューサーとして、様々な人気ベーカリーを全国でプロデュースする「岸本拓也氏」が手掛けた高級食パン専門店（福岡市南区で2店舗を展開）。高級食パンの販売だけでなく、地域密着型「パン食文化のプラットフォーム」を目指し、パンに関する新商品情報を発信しています。

○高級食パン専門店「まばゆいオーラ」老司店

住所：福岡県福岡市南区老司2丁目10-1

電話：092-710-1034

営業時間：10:00～18:00 ※売切れ次第終了



○高級食パン専門店「まばゆいオーラ」長住店

住所：福岡県福岡市南区長住4丁目2-25

電話：092-403-0204

営業時間：10:00～18:00 ※売切れ次第終了



<参考> トランドール博多駅店「気まぐれ Labo.」

トランドール博多駅店内にある「気まぐれ Labo.」では、スイーツを中心に焼きたて・作りたての期間限定商品の対面販売を行います。商品は不定期に入れ替えを行い、魅力的な商品に惹かれて立ち止まってしまうような特設コーナーです。