



グランドオープン  
5.3  
Mon.

# わがままな ジュリエット

## OPEN!

札幌市豊平区に  
食パンがとってもおいしいベーカリー

**北** 北海道・関東・北陸にて、パン事業や宅配事業を展開している株式会社ブリス・デリ&マーケティング(本社:東京都新宿区、代表取締役:須田康裕)は、この度、食パンがとってもおいしいベーカリー「わがままなジュリエット」を、札幌市豊平区に2021年5月3日(月)、グランドオープンいたします。4月30日(金)にはプレス内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

### 内覧会概要 [予約制]

日時: 2021年4月30日(金)

13:00-14:00(受付 12:45~)

場所: 北海道札幌市豊平区西岡3条5丁目5-1 ビバパーク西岡内

内容: 店舗紹介、商品紹介、製造見学、ご試食、お土産  
(代表、プロデューサーがお待ち申し上げます)

予約: 右記のQRコードからお申込みいただくか、  
メールアドレス(pr@office-mr.jp)あてに  
媒体名、氏名、ご連絡先をご記入いただき、  
お申込みください。



<https://bit.ly/3sidE2E>

※予約制となりますので事前にご参加をお知らせください。

※新型コロナウイルス感染症対策を行っておりますが、3密を避けるため、定員に達した場合、締め切りとさせていただきます。

※当日はお名刺を1枚お持ちください。

内覧会のお申込み、  
お問い合わせ

内覧会事務局(株式会社OfficeMR内) 担当: 吉川、岡田、前田

TEL: 080-1357-0565(吉川)、090-6698-2228(岡田)、080-5429-6366(前田) MAIL: pr@office-mr.jp

(提供画像) <https://bit.ly/3dn3I3L>

**STORY** 2018年6月に北海道札幌市にオープンし地域でブームを巻き起こしたコッペパン専門店「でぶぱん」や、2019年1月から展開をスタートした高級食パン専門店「乃木坂な妻たち」に続き、この度、当社初めての複数のベーカリーアイテムを揃えた複合店舗ブランドの展開を始めます。「乃木坂な妻たち」本店のビジュアルに描かれた妻たちの1人、ジュリエットさんの「沢山のパンが食べたい」というわがままによって誕生したというコンセプトの当店。残り4人もコンセプトによって4業態を稼働していく予定です。

コロナ禍で先が見えない昨今、『地域の方の豊かな生活作りをお手伝いする』という理念をもとに出店を重ねてきた当社は、食パンだけでなく菓子パンや惣菜パンなど、様々なアイテムの品揃えによって、多くのお客様のニーズに応える店づくりに注目してまいりました。今後は、パン以外にもソフトクリームやクレープなどの取り扱いも検討しております。また地域の皆さまに愛される店舗を目指し、今後もお客様の要望に応えた商品拡充や多店舗展開も視野に運営してまいります。

# わがままな ジュリエット



## カレーパン

自家製カレーをたっぷりと包んだ特製カレーパン。スパイシーなカレーと、もっちりとした生地のお食感が楽しめます。



## クリームパン

ふわふわのパン生地に自家製のカスタードクリームを包みました。とろけるカスタードクリームがやさしい味わいです。

## メロンパン

サクッと甘さひかえめなビスキー生地にはふわっとやわらかい食感が楽しめます。



## 塩パン

ふわふわな生地の中からジュワッと流れ出したバターが、焦がしバターとなってパンの底面は香ばしくカリカリに。バターのコクと塩味のバランスが格別です。



## あんぱん

甘みのあるやわらかい生地につぶあんをたっぷりと包み焼き上げました。



※食パン以外のパン価格は現在未定です。

## ジュリエッタ

卵・マーガリン  
不使用

864円(税込)  
2斤(12.0cm×12.5cm×25.5cm)

耳は薄くてふんわり、ほおぼった瞬間にコクのある甘い香りがふわっと広がる。まるでケーキのような贅沢な食パン。材料にこだわり、絹のようにきめの細かい口あたりと、口溶けの良い食感を追求しました。焼き立てを手でちぎって食べるのがおすすめです。

主な原材料:  
小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他



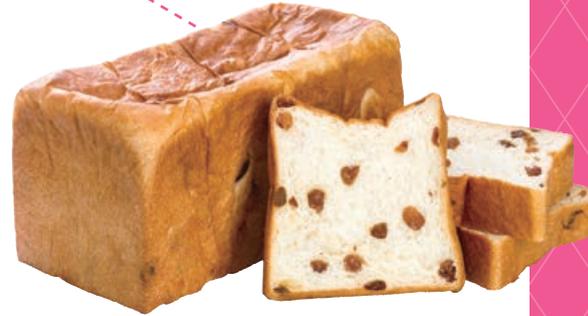
## ルチア

卵・マーガリン  
不使用

1,058円(税込)  
2斤(12.0cm×12.5cm×25.5cm)

ミルクィなコクと甘みのある生地には、ジューシーなサンマスカットレーズンを贅沢に練り込みました。噛んだ瞬間に広がるみずみずしい食感とフルーティーな酸味が生地と絶妙なベアリング。お土産にもぴったりなデザート食パン。

主な原材料:  
小麦粉、サンマスカットレーズン、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他



## ロメオ

卵・マーガリン  
不使用

864円(税込)  
2斤(14.0cm×12.5cm×25.5cm)

外はパリパリ、中はおもち食感のシンプルな味わいで、甘さ控えめのまるでフランスパンのような食パン。噛むほどに味わい深く、少し厚めにスライスしてトーストすると、パリッと香ばしい食感が際立ちます。

主な原材料:  
小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他



### こだわりの食材

#### 小麦粉

絹のように白く、きめ細やかにする製粉技法にこだわった他には真似ができない小麦粉

#### 生クリーム

厳選した生乳から作られた、添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

#### 国産バター

豊富な甘い香りと濃厚なコクを生み出してくれる国産バター

#### 雪塩

宮古島の地下水を汲み上げ、そのまま凝縮する精製法でミネラル含有量が世界一。真っ白できめ細かなパウダー状のまろやかな甘みのある塩

#### 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「考えた人すこいわ」、北海道「乃木坂な妻たち」、大阪府「わたし入籍します」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」膨らむ!「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。



<当社運営の食パン専門店>www.nogitsuma.com

【札幌桑園本店】※カフェ併設  
北海道札幌市中央区北6条西15丁目3-7 TEL 011-213-8947  
営業時間 10:00~19:00 / 定休日: 不定休

【旭川店】  
北海道旭川市東光5条1丁目5-9 TEL 0166-73-5490  
営業時間 9:00~19:00 / 定休日 不定休

【乃木坂な妻たち 北大和店・学園前店】  
奈良県生駒市北大和1丁目23-1 TEL: 0743-85-6175  
営業時間 9:00~18:00 / 定休日: 不定休

【乃木坂な妻たち 金沢店】※カフェ併設  
石川県金沢市戸水2-70 TEL: 076-282-9090  
営業時間 10:00~20:00 / カフェ 9:00~20:00 定休日: 不定休



### 食パンがとってもおいしいベーカリー 「わがままなジュリエット」

公式サイト: <https://wagamama-na-juliette.com/>  
住所: 北海道札幌市豊平区西岡3条5丁目5-1  
ビバパーク西岡内

電話: 011-799-0780

定休日: 不定休

営業時間: 9:00~19:00

交通: 澄川駅より車で7分、  
水源地通・北陸銀行近く

駐車場: 有り

グランドオープン: 2021年5月3日(月)

ノベルティ: 3日(月)・4日(火)

各日先着100名様  
パンナイフプレゼント

