



“Life with Bread”
おいしいパンのある幸せな生活を提案する
ベーカリーショップ
『as Leaf』が
2008年7月30日(水)、アトレヴィ田端にオープン。

アトレヴィ田端

2008年7月30日(水)に、JR田端駅に誕生するアトレヴィ田端。
『Be A Comfort! ~快適になるう 楽しく過ごそう~』をコンセプトに、上質な日常生活を応援する駅ビルです。



as Leaf(アズリーフ)は、パンを愉しむための “something good,, (何かいいもの)をテーマにした新しいベーカリーショップです。

ブレッドジャーナリスト清水美穂子氏をアドバイザーに迎え、商品を開発しました。

自身の著書である『日々のパン手帖～パンを愉しむsomething good』メディアファクトリー発行から生まれた商品も多数あります。

香り豊かな石窯パンやバゲット、バラエティ豊かなサンドイッチやタルティーヌ、クロックムッシュなどの料理パン、具材にこだわった惣菜パンなど充実のラインナップ。

パンと愉しむ自家製のデリやサラダ、ペーストも取り揃え、“Life with Bread,, (パンのある生活)を提案します。



食事パン

石窯ライ麦粒のパン 260円 石窯レーズン&くるみ 250円

ミニ食パン 200円～ バタール 220円 etc

プレーンなパンがあると、朝が楽しみになる。

今朝はどんなトーストにしましょうか？

薄切りにした食パンをカリカリに焼いて、半熟卵をからめて.....。

厚切りトーストならバターとハチミツとをトロリ.....。

食べかたは無限大。忙しい朝の時間が、ゆたかに変わっていきます。



タルティーヌ

彩り野菜 200円 ジャガイモとローズマリー 210円

アップルシナモン 200円 2色オリーブ&チーズ 200円 etc

おかずをのせてサクサク食べよう。

タルティーヌはパンに「何かいいもの」をのせたり塗ったりして食べるオープンサンドのこと。

お皿に見立てた石窯パンには野菜たっぷりのおかずをのせて、ランチのメインに。

小さなフランスパンにはチーズとオリーブをのせてワインのお供に。チョコペーストやフルーツをのせたら大人のスイーツに。

その日の気分で楽しみましょう。



サンドイッチ&ピタ

カリカリベーコンとたまご 220円 赤ピーマンとツナ 230円
甘辛牛そばろピタ 320円 豆腐とチキンの梅そばろピタ 320円 etc

五感をよこばせるサンドイッチ&ピタ

ふんわりたまごにクリスピーなベーコン。爽やかなツナに赤ピーマンの甘味とクルミのkok。ショウガ焼きやそばろには大好きなニッポンの味をプラス。色彩、食感、香り、いつものサンドイッチなのにどこか新しいその味を、ゆっくりとお楽しみください。



料理パン

ひよこ豆のカレー 150円 ピロシキ 180円
レンコンチキン 150円 チリピーンズ 150円 etc

お昼に焼きたての熱々を。

ひよこ豆のカレー、スパイシーなチリピーンズ、ピロシキなどのおかずを、あっさりしたプレーンなフランスパンに包んで焼き上げました。今日のランチはどれにしよう。出来たての熱々をサラダと一緒にぜひ、どうぞ。



サラダ&ディップ

トスサラダ 450円 5種類の豆とクスクス 200円
ディップ：ブルーベリークリームチーズ 90円 あんバター 90円 etc

パンにコーディネートするsomething good

サンドイッチに添えたり、シンプルなパンにのせたり、挟んだり。小さな料理を気ままにコーディネートして、パンのある美味しい食卓を楽しんでください。チーズやワインがあれば小さなパーティができます。



清水 美穂子

東京生まれ。おいしいパンとそれをつくる人びとを取材する一方で、日常の食事の楽しみ、bread+something good(パンと何かいいもの)を提案する日々。

関連企画のコーディネート、メディアでのコメント、執筆多数。

知的な好奇心旺盛なインターネットユーザをコアターゲットにし、多彩な分野で、その道のプロ

である専門家(ガイド)が情報提供やナビゲートを行っている総合情報サイト『All About』

ではパンのガイドを務め、13万人余の読者を持つ。

著書

『おいしいパン屋さんのつくりかた』

『日々のパン手帖～パンを愉しむsomething good』

ソフトバンククリエイティブ
メディアファクトリー

Web

All About【パン】

<http://allabout.co.jp/gourmet/bread/>

ブログ BREAD+something good(パンと何かいいもの。)

<http://breadand.exblog.jp/>





店舗概要

- 店 名 : as Leaf (アズリーフ)アトレヴィ田端店
- 住 所 : 〒114-0014 東京都北区東田端1 - 17 - 2
- グランドオープン : 2008年7月30日(水)
- 店 舗 面 積 : 69.38平方メートル
- 客 席 : 無し
- 営 業 時 間 : 平日 7:00 ~ 22:00
土日祝 8:00 ~ 21:00
- 定 休 日 : 無し
- ホームページ : <http://www.jefb.co.jp/asleaf>
- メニューアドバイザー : 清水 美穂子 (ブレッドジャーナリスト)
- 運 営 : ジェイアール東日本フードビジネス株式会社

取材、お問い合わせは、下記までご連絡ください。

ジェイアール東日本フードビジネス株式会社
〒114-0014 東京都北区田端6 - 1 - 1 田端ASUKAタワー13階
TEL 03 - 5832 - 4625 FAX 03 - 5832 - 4613
担当:販促・宣伝部 西田
E-mail nishida@jefb.co.jp