

2009年5月13日



---

“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 2号店

『as Leaf五反田店』が

2009年5月30日(予定)

JR五反田駅にオープン。

---



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～ バターロール 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 210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

カリカリベーコンとたまご 220円 赤ピーマンとツナ 230円  
そら豆とじゃがいも 220円 パストラミビーフ 380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ココ。

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 トマト&チーズ 180円 etc

### お昼に焼きたての熱々を。

ひよこ豆のカレー、レンコンにチキン、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 380円 5種類の豆とクスクス 280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。



五反田駅は終日、多くの通勤、通学のお客さまがご利用される駅です。

五反田店オープンにあたり、朝食やランチにぴったり！の

新しい商品をつくりました。

ぜひ、お試しください！！

## 朝食にオススメ！

### アズリーフマフィン

アズリーフマフィン (トマト) 190円  
アズリーフマフィン (そら豆とたまご) 190円  
アズリーフマフィン (じゃがいも) 190円      etc

朝食は1日のはじまりです。しっかり召しあがれ。

歯切れのよいピザ生地にもスクランブルエッグ、フレッシュトマトにチーズなど  
朝食の定番をのせて、  
イングリッシュマフィンのようにコーンミールをまとったパンは香ばしさもアップ！



## ランチにぴったり！

### ごちそうサンド

カツナボリタン 200円    チーズハンバーグ 200円  
ハムとクリームチーズ 190円    タマゴとそら豆のポテト 190円    etc

ランチにぴったり！の食べ応えのあるサンドイッチです。

トンカツにナボリタンにハンバーグ…  
みんなの大好きなおかずをパン生地にサンドしてから焼き上げました。  
ずっしりボリューム満点、ランチに大満足の焼きサンドイッチです。



この他にも沢山の商品をご用意して “Life with Bread”おいしいパンのある幸せな生活を提案しています。

## 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 Journal ~ Bread+something good(パンと何かいいもの。)

<http://favoriteworks.air-nifty.com/breadjournal/>





外観イメージ

## 店舗概要

- 店 名 : as Leaf (アズリーフ)五反田店
- 住 所 : 〒141-0022 東京都品川区東五反田1 - 26 - 2
- グランドオープン : 2009年5月30日(土)
- 店 舗 面 積 : 97.33平方メートル
- 客 席 : 無し
- 営 業 時 間 : 平日 7:30 ~ 21:00  
日祝 8:00 ~ 20:00
- 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](mailto:nishida@jefb.co.jp)