

## メゾンカイザーが市とコラボしたパンを販売 ～熊本初出店 SAKURAMACHI Kumamoto のオープンに合わせ3種類～

### 【経緯】

フランスの伝統的製法で作るパンで世界的に有名な(株)ブーランジェリーエリックカイザージャパン、(本社:東京都港区 代表取締役:木村周一郎氏 以下「メゾンカイザー」)が宇城市とコラボし、市の農産物を使ったパンを販売します。

宇城市のレンコンや玉ねぎなどを使ったパンを熊本初出店となる SAKURAMACHI Kumamoto の店舗で、オープンに合わせ3種類販売します。

これは、宇城市と連携協定を結んでいるJALからの提案で実現したものです。JALではメゾンカイザーのパンを国際線ビジネスクラスの機内食や成田空港の国際線ラウンジで提供しています。

### 【目的・ねらい】

世界的に有名なメゾンカイザーが市の農産物を使ったパンを製造販売することで、市のPRや農産物の認知度向上を図ることを目的としています。

また、熊本で今最も注目される SAKURAMACHI Kumamoto で販売することで、市の農産物に対する生産者や市民の誇りが高まることを期待しています。

1 販売開始 令和元年9月14日(土)から

2 販売場所 SAKURAMACHI Kumamoto 1階 メゾンカイザー熊本店 (熊本市桜町3番10号)

#### レンコンとチキンのフーガス

レンコンにサワークリーム、チキンをあわせました商品です。マスタードの酸味、辛みがアクセントに効いています。

#### サラダ玉ねぎのクロワッサンサンド

甘みの強いサラダ玉ねぎをふんだんに使用。あっさりした味わいで朝食にもオススメの商品です。

3 販売商品

#### HANJUKU 熊本

熊本の伝統野菜・赤茄子をベーコンとトマトソースにあわせた商品です。サクサクのデニッシュ生地の中からトロツとした半熟卵が楽しめます。

※価格はいずれも調整中です。

宇城市総務部市長政策室 田川係長 (担当:行政経営係)

経済部商工振興課 原田参事 (担当:商工物産係)

### 問い合わせ

〒869-0592 熊本県宇城市松橋町大野 85

TEL:0964-32-1803(直通) 0964-32-1111(代表) FAX:0964-32-0110