

# MERMAID BAKERY PARTNERS

2020年2月  
株式会社マーメイドベーカリーパートナーズ

関西初出店、石窯で焼き上げたパンのお店。  
「Rød (ロッド) 梅田エスト店」2/19 (水) オープン



**Rød**  
Stone oven bakery & cups of joy

株式会社マーメイドベーカリーパートナーズ(本社:東京都品川区、代表取締役 社長執行役員:岡田 伸朗)は、2020年2月19日(水)に、梅田エストに新たにオープンする食のフロア「エストフードホール」内に、石窯で焼いたパンのお店「Rød(ロッド)梅田エスト店」を出店いたします。

## Rød について

ロッドは、石窯で焼いた本格のパンをお届けするブランド。

石窯の熱で焼いたパンは、必要以上に水分が飛ばないため、外はこんがり、中はしっとり、もちり焼き上がります。かみしめるほどに味わい深く、シンプルな食食用パンはもちろん、惣菜パンや菓子パンも、パンのおいしさが引き立ちます。ロッドのパンは、「特別な日」や「お出かけの日」だけでなく、毎日の暮らしの中で楽しんでいただくことを大切に、「ちょうどいま、こんなパンが食べたかった」という想いを満たす、暮らしのシーンに合ったパンを取り揃えます。

デンマーク語で「赤」を意味する「ロッド」。

遠赤外線熱で焼く石窯や、石窯で焼いたパンのあたたかさと楽しさを店名に込めました。

### 梅田店での新たな展開

#### ① Rødの一番人気「ラムレーズンサンド」に新商品が登場

「ラムレーズンサンド」はリピーターも多い、ロッドで一番人気の看板商品。そのおいしさを進化させ、もっと楽しんでいただきたいと、「ラムレーズンサンド(シナモン)」が新登場。また、「ラムレーズンサンド」との相性を考えてセレクトしたコーヒーや、ラムレーズンバターをトッピングした「ラムレーズンフレンチトースト」も展開。梅田店では、「ラムレーズン」を楽しみ尽くすメニューを揃えました。

#### ② 23時まで営業。お酒と味わうパンとサンドイッチ

ロッド梅田エスト店は夜の23時まで営業し、カフェではワインなどのアルコール類を提供。エスニックや和の要素も取り入れ、料理の発想で食材を組み合わせたシリーズ「ベイクーズサンド」を発売し、温かいサンドイッチをアルコールと一緒に楽しみいただけます。他にも焼き立てが魅力のチーズパンや、夜カフェに楽しんでいただけるデザートを品揃えます。夜まで焼き立てのパンを提供し、1日を通して出来たて、作りたてのおいしさをお届けします。

Rod 梅田エスト店の品揃え ※リリース記載の価格は全て税抜き表示です。

### (1) 一番人気のラムレーズンサンドと、ラムレーズンを味わうメニュー

ロッド梅田エスト店では、ラムレーズンを楽しみ尽くすメニューを取り揃えました。

	<p><b>ラムレーズンサンド 230 円</b>  <b>ラムレーズンサンド(シナモン) 230 円</b>                  石窯の窯床でバリッと焼き上げたパンに、自家製クリームをサンド。店内でバターから作る自家製クリームに卵黄のソースを加え、コクのある味わい。梅田店オープンに合わせ、強めのシナモンが香る新商品も発売します。</p> <p><b>ラムレーズンブレンドコーヒー 1杯 360 円</b>                  ラムレーズンサンドのおいしさをより引き出す味わいと香りにこだわったコーヒー豆をブレンド。樹の上で実を熟成させた「樹上完熟」の豆を配合し、多くの栄養を蓄えたコク深いコーヒーです。</p>
	<p><b>ラムレーズンフレンチトースト 500 円</b>                  ラムが香るフレンチトーストに、ラムレーズンバターとラムハニーソースをトッピング。ラムレーズンを楽しみ尽くすメニューです。</p> <p><b>ソレイユ・キュヴェ・ユウコ 1杯 500 円</b>                  赤ワインが苦手、アルコールに弱い、という方でも楽しめるようにと作られた、低アルコール甘口の赤ワイン。甘すぎないラムレーズンサンドフレンチトーストと、甘いワインが好相性。</p>

### (2) 気軽にパンとお酒を楽しむ

アルコールと合わせて広がる夜カフェの魅力。お酒に合うサンドイッチや焼きたてのチーズのパンをご用意します。

	<p><b>ベイクーズサンド 各 580 円</b>                  3 種類のリュスティックに合う具材をそれぞれ追求。エスニックな香りのタイ風ハーブチキン、和素材を使ったサバ味噌レンコン、お肉好きのためのパストラミビーフ。個性ある 3 種類はどれもお酒と楽しめるおいしさ。</p> <p><b>チーズボート(ハチャブリ) 380 円</b>                  ハチャは「チーズ」、プリは「パン」の意味。たっぷりのチーズの上に卵を落とし、バターで仕上げるジョージアの名物料理。お酒が進む、濃厚なチーズのパン。</p>
---	---

### 【店舗情報】

店名	Rod(ロッド)梅田エスト店
オープン・営業時間	2020年2月19日(水) 平日 8:00~23:00 土日祝 10:00~23:00
店舗面積・席数	148.9 m <sup>2</sup> (45.1 坪) 席数 43 席
所在地	〒530-0017 大阪市北区角田町3番25号 梅田エスト E-01
電話番号	06-6743-4977
アイテム数	パン 50 種類、サンドイッチ 11 種類、オーダーメニュー 9 種類、ドリンク 20 種類

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで。

Tel : 03-6711-5030 Fax : 03-6711-5069

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-6-4 G1 ビル 2F