

「おいしい記憶」の1ページに。
新ブランド「サンドイッチダイアリー」
ジェイアール京都伊勢丹に12月5日(水)オープン



株式会社アンデルセン(本社:広島市中区、代表取締役 社長執行役員:南 和彦)は、2018年12月5日(水)に、ジェイアール京都伊勢丹地下1階に、新ブランド「サンドイッチダイアリー」をオープンいたします。今回の出店は、ジェイアール京都伊勢丹地下1階食品フロアの増床モデルオープンに伴うもので、本場・本格、旬を大切に作るベーカリーの集合スペース「パンのAWASE」のコーナー内に出店します。京都ならではの素材や、その組み合わせにこだわったサンドイッチを、五つのテーマにあわせて展開。ブランドロゴや店舗・制服デザインにも、京都らしさを取り入れました。店名の「ダイアリー」に込めた、食の記憶に綴られるようなこだわりのおいしさをお届けいたします。

ブランドコンセプト

いつもの日も、特別な日も。

まいにちの食の記憶は、たくさんの思い出とともに積み重なっていきます。

日本ならではの四季を感じる、その土地ならではのおいしい食材。それらをおいしくたのしむ料理とこだわりのパン。パンと料理と季節が重なり合うことで、たくさんの食のストーリーがかさねられていく。

そんな、「おいしい記憶」の一ページに綴られるようなこだわりのおいしさをみなさまにお届けします。

おいしさを奏でる、五つのテーマ

五つのテーマに沿って、商品を展開いたします。

四季の奏 shiki 3品

日本ならではの「四季」と、はさむ、のせる、くるむ・・・など、サンドイッチ・パンの色々な楽しみ方を掛け合わせることで奏でられるおいしさを。四季の移り変わりとともに、見た目や味わいも変化します。

はさむ hasamu 14品

ベーシックなものからおやつとして楽しめるサンドイッチまで。毎日お楽しみいただけるアイテム。

のせる noseru 4品

パンを器に見立て、季節の食材やソースをのせることでさらにおいしく。パン×料理を重ねていくことで生まれるおいしさは、楽しみ方がいろいろ。

くるむ kurumu 3品

季節のおいしさ、京都らしい素材をパンでくるむと。パンとフィリングの一体感にこだわったパン、サンドイッチを五感でお楽しみください。

ダイアリー diary 3品

みなさまのおいしい記憶の1ページに。ハレの日におすすめのサプライズサンドイッチは、うつくしい装いで。手土産やご家族の記念日にも。



四季の奏 shiki

「丹波産大黒しめじと栗のタルティーヌ」



はさむ hasamu

「栗と桜もちの抹茶ブレッドサンド」

ANDERSEN

補足資料①

(1)商品情報 ※価格は全て税込です。

	<p>【四季の奏】 京野菜と和風だしのタルティーヌ 594 円 丹波産大黒しめじと栗のタルティーヌ 735 円</p> <p>四季折々で楽しめる旬の食材と、パンとのペアリングをシェフが監修した“四季”の代表的な商品。パンはパンドカンパーニュを使用し、和風だしを使用したボイル野菜と白味噌の組み合わせや、京野菜にスモークした鴨や栗を合わせるなど、サンドイッチの枠を超えた「お料理」として楽しんでいただきたい商品です。</p> <p>※季節商品のため2月末までの限定販売</p>
	<p>【四季の奏】 聖護院かぶのパングラタン 540 円</p> <p>冬の鍋料理に見立てた商品。小さなダッチブレッドに、聖護院かぶやゆりねを組み合わせました。すべてを組み合わせるからこそ完成する味わいは、その季節にしか味わえない、こだわりの旬のひとつ品です。</p> <p>※季節商品のため2月末までの限定販売</p>
	<p>【はさむ】 だし巻き卵のバーガー 454 円 イベリコ豚ベーコンのバーガー 388 円</p> <p>京都の街並み「碁盤の目」をイメージした四角い形に焼き上げたバーガーバンズはやわらかく、やさしい甘み。パンと食材がもっともおいしくなる組み合わせを考え、だし巻き卵やイベリコ豚を組み合わせました。</p>
	<p>【はさむ】 こしあんバターの手毬あんぱん つぶあんバターの手毬あんぱん 各 270 円</p> <p>手毬のような見た目のかわいらしい、手のひらサイズのあんぱん。中のあんも小さなボール状になっています。やわらかく、やさしい甘みのパンと、あん、バターの相性をお楽しみください。</p>
	<p>【のせる】 合鴨スモークと長ねぎのタルティーヌ 303 円</p> <p>パンに食材をのせることで生まれるおいしさをお届けする【のせる】カテゴリー。パンドカンパーニュと組み合わせたのは、長ねぎ、合鴨のスモーク、そして柚子ピール。いろいろな掛け合わせで広がるおいしさをお楽しみください。</p>
	<p>【くるむ】 抹茶クリームのコロネ/ほうじ茶クリームのコロネ/チョコクリームのコロネ 各 270 円</p> <p>季節のおいしさ、京都らしい素材をくるくると。 クロワッサン生地をコロネ型に焼き上げ、3種類のクリームを入れました。 手土産やお茶請けにもおすすめです。</p>
	<p>【ダイアリー】 おもたせシュープリーズ 5,184 円 ※予約販売のみ</p> <p>ハレの日におすすめのサプライズサンドイッチ。パンのフタをあけると、サンドイッチのサプライズ！4種類×8個の合計32個のサンドイッチが入っています。 フタのデザインは定番の3種類のほか、季節限定のデザインも登場。 集いのシーンの主役にもなるごちそうサンドイッチです。</p>

ANDERSEN

補足資料②

(2) デザインへのこだわり

■ロゴデータ



香櫞緑（こうえんみどり）



菜の花色



石版色

京都らしい格子を意識しながら、和風に寄せた家紋のようにも見えるマークに、3本のラインには「パン、料理、季節の重なり」の意を込めました。本を開いたときの形にも似せ「ダイアリー」を表現。「香櫞緑（こうえんみどり）」「菜の花色」「石版色」という日本の伝統色から3色を選びました。石版色を中心に、販促物等に展開します。

■制服デザイン

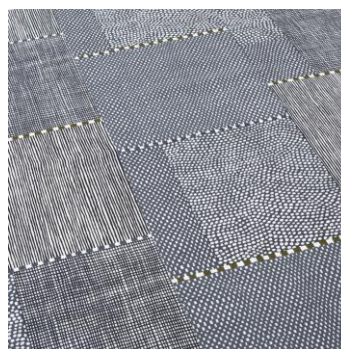
コンセプト内にある“パンと料理の重なり合い”と“京都”らしさを表現できるよう、着物に見立てた制服を採用。女性は三角巾、男性は手ぬぐいを着用します。日本の四季や風情をポップに表現したテキスタイルデザインを製作する京都のブランド「SOU・SOU」様に、オリジナルの制服を制作いただきました。



女性用ワンピースイメージ



男性用上着イメージ



生地：手平織／間がさね 墨色

SOU・SOU

日本の四季や風情をポップに表現したテキスタイルデザインを製作する京都のブランド。2002年設立。【新しい日本文化の創造】をコンセプトに、伝統的な素材や技法を積極的に用いながらも、現代のライフスタイルに寄り添うものづくりを展開。様々な分野の企業とのコラボレーションによって、日本のテキスタイルデザインの可能性を拓いている。

(3) ショップ基本情報

店名	サンドイッチダイアリー
住所・電話番号	京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 ジェイアール京都伊勢丹地下1階 TEL: 075-352-6331(直通)
URL	https://www.andersen.co.jp/sandwichdiary/
オープン日時／営業時間	2018年12月5日(水)午前10時 / 通常営業時間 午前10時～午後8時
店舗面積	約8.25㎡(約2.5坪)
アイテム数	全27品 ※うち予約商品3品