バターロール専門店　「PARKER HOUSE BUTTER ROLL」茅場町に2021年11月4日オープン！

2021年10月29日（金）

報道関係各位

バターロール専門店　「PARKER HOUSE BUTTER ROLL」茅場町に2021年11月4日 オープン！

株式会社ボネリート（東京都港区 代表取締役：佐藤 広志）は、バターロール専門店「PARKER HOUSE BUTTER ROLL（パーカーハウスバターロール）」を 2021 年 11 月 4日に茅場町にオープンします。。

■純天然アルカリイオン水×厳選した素材×独自製法が生み出すオリジナルの味

パーカーハウスバターロールのバターロールの最大の特長は、きめ細やかな口当たりととろけるような口どけの良さ。純天然のアルカリイオン水を使うことで、小麦のうま味を引き出しつつ独特の食感を生み出しています。一般的に弱アルカリ性の水は、扱い難く成形しづらい生地になるため、製パンに向かないと言われています。しかし何度も失敗を重ねた末に独自の製法を確立。小麦の中心部のみを使ったカナダ産の最高級小麦粉や国産のバターなど厳選した素材に、熟成させた発酵種や湯種を活用し、これまでにない食感と素材の風味が際立つ唯一無二のバターロール

を完成させました。

■崖っぷちのアラサー男子3人が本気で作った究極のバターロール

生み出したのは、飲食店で働き続ける中これといった達成感もなく不甲斐なさを感じていたアラサー男子3人。不器用ならば1つの武器を磨き上げようと一念発起し、修業時代によく食べた思い出の詰まったバターロールで究極の一品を目指しました。パン業界未経験ながら、それぞれの経験と知識をフルに生かして素材を厳選して集め、持ち前の研究熱心さと本気で試行錯誤するものの、なかなか納得のいく味にたどり着けない。悩む頭に浮かんだのが「誰のために作るのか？」という飲食業の原点。「食べてくれる人の笑顔のために」を合言葉に3人で一心に考え、独特の食感と豊かな風味が楽しめるパーカーハウスバターロールだけのバターロールが生まれました。

■3種類のバターロールをはじめ総菜系＆スイーツ系など10種類のパンをご用意

バターロールは「プレーン」「レーズン」「メロンパン」の3種類。さらに食べ応えある総菜系やスイーツ系など10種類ほどのパンが並びます。ドリンクは、1855年にイタリア・ローマで生まれ、地元で150年以上もの間愛され続けている「ボンドルフィボンカフェ」のこだわりのコーヒー豆を使用。また、本日のコーヒーとしてバリスタが厳選した日替わりコーヒー（ホット・アイス）やノンカフェインドリンクを含め全17種類をラインナップ。パンとの組合せはもちろん、仕事の合間の息抜きの一杯としても気分に合わせてお楽しみいただけます。

■翌日の朝食やギフトにもおすすめ

独自製法により翌日もしっとりとした美味しさが続くため、茅場町界隈の多忙なワーカーの朝食にもぴったりです。また、優しい味わいのバターロールは、お子さまからご年配の方まで幅広く楽しめる一品。ギフト用ボックスに入れて、ちょっとしたお持たせや差し入れなどにもおすすめです。
※画像はイメージです。実際はパンを一つずつ紙袋に入れてお詰めします。

■店舗情報■
店名：PARKER HOUSE BUTTER ROLL（パーカーハウスバターロール）
住所：〒104-0033 東京都中央区新川1-1-7 GEMS茅場町1F
電話番号：03-6262-8484
営業時間：平日7:30～19:00、土曜日9:00～17:00
定休日：日曜日、祝祭日
席数：イートイン30席 ※全席禁煙
予算：バターロール180円、ランチセット850円～（税別）
オープン：2021年11月4日
アクセス：東京メトロ東西線、日比谷線「茅場町」駅 4b出口より徒歩2 分

■取材等に関するお問い合わせ

ミディアミクス
担当：畑（はた）
e-mail：press@midiamix.co.jp
TEL：090-5342-783

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com