

報道関係各位

2021年 4月 22日
株式会社ストライプインターナショナル



フィナンシェ食パンなどで人気の「hotel koe bakery」と 2020年絵本賞複数受賞「パンどろぼう」がスペシャルコラボ！ 4月28日(水)から絵本のイラストを再現したパンとコラボグッズが登場！

株式会社ストライプインターナショナル(本社:岡山県岡山市、代表取締役社長:立花隆央)の「hotel koe tokyo (ホテル コエ トーキョー)」が展開する、「hotel koe bakery(ホテル コエ ベーカリー)」は、4月28日(水)～5月16日(日)の期間限定で、大人気絵本「パンどろぼう」とコラボレーションいたします。



©Keiko Shibata / KADOKAWA

「パンどろぼう」は、パンを愛しすぎるお茶目で憎めない“パンどろぼう”というキャラクターが主人公の、ユーモアあふれる絵本です。今回のコラボレーションでは、進化系食パンなど次々とヒットを飛ばしている「hotel koe bakery」の、パンに対する情熱が相まって実現いたしました。

コラボ期間に提供するメニュー(パン)は、2020年に絵本賞を複数受賞した柴田ケイコ氏作「パンどろぼう」と2作目「パンどろぼう vs にせパンどろぼう」に登場するパンのイラストを、素材や製法にこだわる「hotel koe bakery」のフィルターを通し、再現したものになります。引き続き、開発には“日本一のパンおたく”パンラボ主宰 池田浩明氏を監修に迎えました。大人だけでなく絵本のファンであるお子様もより安心安全にお楽しみいただけるよう、毎日丁寧に手作りのパンが店頭並びます。出来る限り国産の小麦・食材を使用し、風味豊かな乳酸発酵を使用しております。

コラボパンの代表作は「パンどろぼうのぶどう食パン」です。国産の小麦・生クリーム・マスカルポーネを使用した生地には2種のレーズンをたっぷり練り込みました。また、奥久慈卵のカスタードクリームを使用した、見た目も可愛い「しろくまパン」や、作中でも見逃せないシーンに登場する、自家製のルヴァン種を使用した「パン オ レザン」、キタノカオリの生地には“ちくわ”を合わせ食べるといふ、2 度ビックリ！な「ちくわパン」、さらにイベリコ豚のベーコンを贅沢に使用したソフト生地の「ベーコンエピ」など、全 11 種を揃えました。

コラボ期間中、hotel koe bakery は作中の「せかいいち おいしい もり のパンや」になぞらえ、「せかいいち おいしい しぶや のパンや」に装いを新たにします。まるで絵本の中にいるような感覚で、大人も子供も楽しめる空間を演出いたします。

合わせて「パンどろぼう × hotel koe bakery」のコラボグッズ 6 種もご用意します。「パンどろぼう」「パンどろぼう vs にせパンどろぼう」の作中に登場するシーンを切り取り、“日常にひそむ「パンどろぼう」”がテーマです。再生コットンを使用し、「hotel koe bakery」の食パンが 2 斤入るサイズの「エコバッグ」、食材の保存やお子様のお弁当箱としても使いやすい「保存容器」、作中に登場する美味しそうなパンのイラストが散りばめられた「マグカップ」など、自宅でも外出先でも「パンどろぼう」をお楽しみいただけます。

当コラボを記念し、柴田氏と池田氏が“パン”について語りつくす対談、パンどろぼうとパンおたく「いしい いとしのパン」や、「パンどろぼう」と 2 作目「パンどろぼう vs にせパンどろぼう」の原画展示など、企画が目白押しです。

パンへのあふれる愛が止まらない、「パンどろぼう」×「hotel koe bakery」のユニークでスペシャルなコラボレーションを、ぜひお楽しみください。

■プロフィール



柴田 ケイコ

イラストレーター、絵本作家

高知県生まれ。奈良芸術短期大学ビジュアル学科卒。絵本作品に「パンどろぼう」シリーズ(KADOKAWA)、「しろくま」シリーズ(PHP 研究所)、「めがねこ」シリーズ(手紙社)、「ほめちゃん」シリーズ(白泉社)などがある。トーストにはピーナッツバター派。<https://www.shibata-illustr.com/>



池田 浩明

パンの研究所「パンラボ」所長、ブレッドギーク(パンおたく)、NPO 法人新麦コレクション理事長。

日本中のパンを食べまくり、パンを書きまくる。雑誌「Hanako」「OZmagazine」、WEB「朝日新聞デジタル&W」など連載多数。「日本全国このパンがすごい！」や「食パンをもっとおいしくする 99 の魔法」など著書多数。<http://panlabo.jugem.jp/>

■対談企画:パンどろぼう と パンおたく「いしい いとしのパン」

ともにパンをこよなく愛しているながら、会ったことがないという柴田氏と池田氏の二人が、「ひたすらパンについて語る」企画、パンどろぼう と パンおたく「いしい いとしのパン」が実現しました。「パンどろぼう」というキャラクターづくりの苦労や、絵本に出てきた食パン再現の裏話、コラボ製品の使い方などについて存分に語っていただきました。これを読んでから hotel koe tokyo で再現パンを食べると、さらに愛着がわくこと、間違いなしです！

掲載場所:「hotel koe tokyo」公式 HP(<https://hotelkoe.com/news/>)

公開日時:4月22日(木)12時 <パンどろぼう と パンおたく> 『いしい いとしのパン』 vol.1

5月6日(木)12時 <パンどろぼう と パンおたく> 『いしい いとしのパン』 vol.2

■再現パン メニュー詳細 ※価格は全て税込です。

期 間 :4月28日(水)～5月16日(日) *毎日売り切れ次第終了です。なお、焼き上がり時間はパンの種類により異なります。焼き上がり時間は「パンどろぼうのぶどう食パン」は12:30頃、それ以外のパンは9:00頃の予定です。

場 所 :「hotel koe tokyo」1階「hotel koe bakery」



パンどろぼうのぶどう食パン ¥454

2作目「パンどろぼう vs にせパンどろぼう」に登場するぶどうパンを再現。国産の小麦・生クリーム・マスカルポーネを使用した生地、2種のレーズンをたっぷりと練りこみました。

しろくまパン ¥292

有機小麦の「ゆめちから」を使用した生地、奥久慈卵を使用した自家製カスタードクリームを合わせました。鼻のチョコレートの苦さとカスタードの甘さの両方楽しんでいただける一品です。

ベーコンエピ ¥324

国産小麦を使用したソフトな生地、イベリコ豚のベーコン、チーズ、隠し味にマイルドなマスタードを加えて、サッパリと仕上げました。作家柴田さん公認のおいしさです！



かめパン ¥292

有機小麦「ゆめちから」を使用したもちりとした生地にオーガニックの砂糖をトッピングし、焼き上げました。

チョココロネ ¥324

有機小麦の「ゆめちから」を使用したもちりとした生地に、有機のハイカカオをたっぷり入れて作りました。

ぼうしパン ¥248

ふんわりとしたブリオッシュ生地にサクサク食感のクッキー生地を絞り込んで焼き上げました。

パン オレザン ¥389

国産小麦使用のヴィエノワ生地にカスタードを練りこみレーズンをたっぷり加えました。発酵種使用。



ウィンナーパン ¥292

国産小麦「キタノカオリ」にAOP認証のバターを合わせた生地、シャウエッセンを包み込みました。

ちくわパン ¥292

国産小麦「キタノカオリ」を使用した生地、ちくわと自家製ツナマヨを入れたオリジナルの一品です。

コーンパン ¥302

サワークリームソースをベースにした自家製ソースに、北海道産のコーンをたっぷりトッピングしました。

フランスパン ¥292

パンどろぼうが狙ったフランスパンを再現。長時間低温熟成し、乳酸発酵でうまみを凝縮しました。

■「パンどろぼう × hotel koe bakery」コラボグッズ詳細 ※価格は全て税込です。

期 間 : 4月28日(水)～5月16日(日) *数量限定。なくなり次第販売終了です

場 所 : 「hotel koe tokyo」1階「hotel koe bakery」および「koe space」



キッズ Tシャツ ¥3,080
 サイズ:100cm カラー:ホワイト
 素材:綿 96% ポリエステル 4%

「パンどろぼう」名シーンのイラストを切り取った3～4歳サイズのキッズTシャツ。綿を使用した優しい肌触りです。身丈:39cm 身巾:31cm 肩巾:27cm 袖丈:12cm。



巾着 ¥1,100
 サイズ:20cm×26cm カラー:グレー
 素材:綿、ポリエステル

リサイクルコットンを使用した独特の霜降調の巾着。携帯やハンカチ等が入る使いやすいサイズです。パンを抱きしめるパンどろぼうのかわいらしいイラストがたまりません！



エコバッグ ¥2,200
 サイズ:29cm×36cm カラー:ベージュ
 素材:綿、ポリエステル

再生コットンの自然な風合いにこだわりました。陳列パンの中に“潜む”パンどろぼうのイラストにほっこりします。hotel koe lobbyの食パンが2斤入る大きさです。



保存容器(M) ¥1,320
 サイズ:W10cm×D10cm×H5.5cm
 容量:400ml 電子レンジ・食洗器 OK

樹脂製保存容器。フルーツ入れやちよっとした作り置き食材に使いやすいタイプです。いとしい食パンをすりすりしているパンどろぼうのイラスト入りです。



保存容器(L) ¥1,650
 サイズ:W11.3cm×D11.3cm×H6.2cm
 容量:550ml 電子レンジ・食洗器 OK

樹脂製保存容器。サンドイッチなどのお弁当にピッタリのサイズです。フランスパンを華麗にかついで逃げるパンどろぼうに思わず笑みがこぼれます。



マグカップ ¥1,650
 サイズ:直径8cm×H9.2cm
 容量:310ml 電子レンジ OK

絵本「パンどろぼう」に登場するパンのイラストをあしらったマグカップです。耐熱・耐寒性あり、汚れにも強いです。食洗器・オーブン不可

■書籍情報

完成までにあしかけ4年を要したという「パンどろぼう」は2020年4月に発売。パンをこよなく愛する「パンどろぼう」のお茶目で憎めないキャラクターに「絵本でこんなに笑ったのは初めて」「パンどろぼうくんの魅力にくぎづけです」と大人気を博し、数々の絵本大賞を受賞しました。キャラクターとともに話題になったのが、絵本の中に出てくる美味しそうなパンの数々。「パンを食べたくなる絵本」「パン好きにはたまらない」「いろんなパンが出てくるのが見ていて楽しかった」と読者からのコメントが続々と寄せられています。



パンどろぼう

定価: ¥1,430

作: 柴田 ケイコ

対象: 3歳から

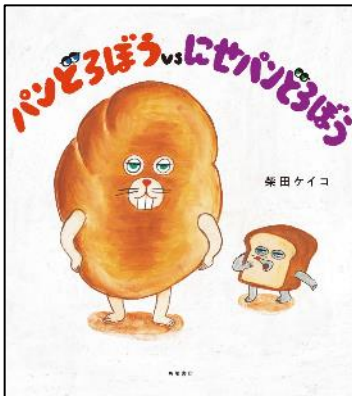
判型: 21cm × 23.5cm

<https://www.kadokawa.co.jp/product/321909000681/>

第11回リブロ絵本大賞 大賞

第1回 TSUTAYA えほん大賞 第1位

第13回 MOE 絵本屋さん大賞 2020 第2位



パンどろぼう vs にせパンどろぼう

定価: ¥1,430

作: 柴田 ケイコ

対象: 3歳から

判型: 21cm × 23.5cm

<https://www.kadokawa.co.jp/product/322010000125/>

■「hotel koe bakery」概要

2020年10月に東京・渋谷の「hotel koe tokyo」の1階「koe lobby」内にオープン。日本中のパンを食べつくしてきたパンラボ池田氏を監修に迎え、「日本の食卓をもっと豊かに、もっと楽しく、新しい日常のための食パンを生み出したい」という想いで実現したベーカリーです。焼き菓子のフィナンシェから着想を得た、進化系生食パン「フィナンシェ食パン」は、完売する日が続出するほどの話題を集めています。

*「パンどろぼう」とのコラボレーション期間中、通常のhotel koe bakery商品の販売は「フィナンシェ食パン」「ホテル食パン」「ショコラ食パン」のみになります。



住所 : 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町3番7号 「hotel koe tokyo」

1階「koe lobby」内

販売時間 : 7:30 - 20:00

Instagram : @hotelkoetokyo (<https://www.instagram.com/hotelkoetokyo/>)

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ストライプインターナショナル 広報

public-info@stripe-intl.com

TEL: 03-3524-1502 FAX: 03-3524-8341