

東京でブームのコッペパン、関西でもブレイクの予感！？  
関西百貨店初の専門店が誕生します！

## コッペパン専門店「ナルコッペ」デビュー 2015年9月30日（水） 高島屋大阪店地階

「コッペパン」といえば給食を思い出す人が多いですが、最近そのコッペパンが進化し、関東を中心に専門店が続々と誕生するなどブームとなっています。

人気の理由としては、以下のように考えられます。

「ノスタルジックでシンプルなおいしさ」・・・給食ではアレルギーの関係で乳などが使えなかったコッペパンも、専門店では生地に使用する素材にこだわりシンプルでありながらおいしいパンにアレンジされ、幅広い年代に人気が出た。

「素材のバリエーション」・・・コッペパンに挟む具材はオーソドックスなジャムやバターなどから、惣菜系・スイーツ系などのバリエーションが豊富になり、選ぶ楽しさが広がった。

「手軽にとれる朝食としても」・・・朝食を食べる習慣が見直される中、手軽に食べられるアイテムとして、時間節約志向の高い有職女性を中心に流行。

関西でも一部専門店が話題となっていますが、百貨店では初登場！

パンの製造・販売を手がける「鳴門屋製パン株式会社」（大阪市平野区）と高島屋が共同開発し、新たなブランド「ナルコッペ」が誕生します。

パンにはさむ具材は「惣菜系」「スイーツ系」「サラダ系」など 15～20 種類程度をご用意する予定です。（中心価格帯は税込みで200円～400円台後半）

### 【「ナルコッペ」の特徴】

#### ① 小さめサイズで色々な種類にトライできる

多くのコッペパン専門店の商品は、1個で満足しそうなボリューム感があるものが主流ですが、ナルコッペはあえてサイズを小さめにし（長さ15～16cm 程度）、複数の味を試せる「選ぶ楽しさ」と味わっていただき、「手土産」としてもお使いいただけるようなコッペパンに。

#### ② 中身の具材にあわせて、最適なパン生地をセレクト

惣菜系である「がっつりコッペ」・・・テーブルロール  
女性を意識した「サラダ系コッペ」・・・シリアル入り生地  
スイーツ系である「おやつコッペ」・・・菓子パン生地

#### ③ 人気商品の「あんこ」シリーズは売場で実演・カスタマイズも

最も人気が出ると思われる「あんこ」シリーズは売場で製造・実演し、マーガリン・ホイップなどのトッピングをお客様のご要望に応じて組み合わせさせていただきます。

#### ④ 店舗は「街中で販売する移動バス」をイメージ



※画像は全てイメージです



**【メニュー 一例】**

※9月28日時点の内容で、変更になる可能性もあります

**★惣菜系「がつつりコッペ」**

すだちおろし竜田揚げ

テリたま

エビたま

ハーブソーセージ

**★女性を意識した「サラダ系コッペ」**

生ハムサラダ

はじめ計5種類程度

**★スイーツ系「おやつコッペ」**

ミルクコッペ

チョコバナナ

フルーツコッペ など

**★実演メニュー**

あんシリーズ

あん+ホイップ、マーガリンなどの組み合わせを

お選びいただけます

・約 15～20 種類程度を展開予定

