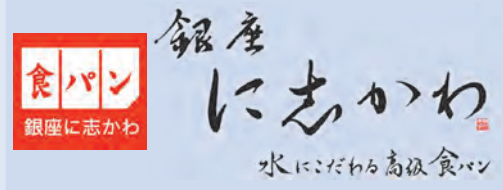


キラリ輝く! 会員企業

Vol 24



ユーロードに新たな食パン専門店が4月17日グランドオープン

八王子駅北口よりユーロード（西放射線通り）を8分程進むと、『食パン』と暖簾に大きく書かれたお店があります。全国120店舗以上を展開する高級食パン専門店『銀座に志かわ』。4月17日に八王子に初出店となりました。1年2ヶ月の準備期間を経て、八王子市内で出店場所を探し、ようやくふさわしい場所を見つけましたと、永田チーフは言います。



大きな「食パン」暖簾がトレードマーク

水にこだわる高級食パン専門店として人気上位にランクイン

アルカリイオン水を使い、小麦はカナダ産を使用。ほのかに自然な甘さでまろやかにくちどけます。高級食パン専門店の中でも人気上位の美味しさがお店の自慢です。

プレーンの食パンの他に、『生抹茶みつ（要冷蔵）』、3種類の『和加ラスク』、『あん食パン』を揃えています。銀座に志かわの『高級食パン』の為に作った日本料理の名店くろぎが開発した『生抹茶みつ』は、永田チーフお薦めです。

「『銀座に志かわ』のブランドを一人でも多くの方に知っていただくために、八王子店のほかに、八王子市内の催事には積極的に出店していきます。八王子の皆様にあえられる店舗、そして地域一番店を目指し、街の活性化に貢献出来ればと考えております。是非お手にとって、美味しい食パンをお召し上がりください。」



看板商品の食パン



あん食パン



永田チーフ



生抹茶みつ



ラスクは「和三盆」・「抹茶」・「黒みつきなこ」



生抹茶みつ（要冷蔵）

銀座に志かわ 八王子店
〒192-0081 八王子市横山町14-8 二宮ビル1F
TEL: 042-686-0024 (予約専用)
<https://www.ginza-nishikawa.co.jp/>

営業時間: 10:00~18:00
(売り切れ次第終了)



八王子店予約専用



銀座に志かわ