

そうてつローゼンのインスタベーカリーを

## 「葉山ボンジュール」にブランド変更



相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・曾我清隆）の子会社である株式会社葉山ボンジュール（横浜市西区、社長・右田祐二）は、2021年度中にそうてつローゼン（以下、ローゼン）店内で運営するインスタベーカリーを「葉山ボンジュール」へ順次ブランド変更します。

葉山ボンジュールは、1990年会社設立後、葉山・鎌倉の有名店「ボンジュール」の運営会社を吸収合併し事業をスタートしました。その後、ローゼン店内でのインスタベーカリー展開に際しては、路面店との差別化を図るため、ブランド名を「グランジュール」としました（一部店舗では「葉山ボンジュール」として展開）。

「グランジュール」は、お手頃な価格で焼き立てパンを提供するために、冷凍生地を全体の3割程度活用する一方、「葉山ボンジュール」は店内で小麦粉から生地を仕込み成形するスクラッチ製法を主としており、美味しさにこだわった本格パンを特徴としています。

近年、スーパーマーケットにおいてもより本格的なパンを求めるお客様が増える中、「グランジュール」のお手頃価格の商品に加え、「葉山ボンジュール」の高い技術力を生かした高品質な本格パンの充実によって品揃えの幅を増やすとともに、伝統ある「葉山ボンジュール」のブランド力を生かして集客力の向上を目指します。

本年度は釜利谷店（横浜市金沢区）を始め4店舗でブランド変更を実施しましたが、いずれの店舗においても大変ご好評をいただいております。業績の向上につながっております。今後は11月10日（予定）に成瀬店（東京都町田市）にてブランド変更を実施いたします。

葉山ボンジュールは、選りすぐりの国産小麦粉を独自にブレンドし「小麦の香りと甘味」を十分に引き出し、もちりとした食感や、米由来の酵母をじっくりと時間をかけて発酵させ「旨味と美味しさ」を追求したハイクオリティなパンが魅力です。これまで人気のパンはそのままに、ワンランク上の商品が加わることで、売場に新たな美味しさが加わります。



本年9月に改装オープンした葉山ボンジュール磯子店

## 葉山ボンジュールのブランド変更の日程について

日程	店名
2021年 7月 14日	釜利谷店
〃 9月 15日	磯子店
〃 10月 20日	ひなた山店
〃 10月 27日	十日市場店
〃 11月 10日	成瀬店
今年度中	横山台店、たいら店、厚木林店、富水店

※スケジュールは変更になることがあります。

## 新たに品揃えする葉山ボンジュール自慢の商品

※価格は本体価格

紬(つむぎ)	プレミアムブレッド	葉山レーズン
		
<p>北海道産小麦にホイップクリーム、はちみつを加え焼き上げた高級食パン (1本 760円・1/2本 390円)</p>	<p>ふんわりしっとりとした食感の食パン (1本 600円・1/2本 310円)</p>	<p>ラムレーズンをたっぷり練り込んだレーズンパン (1個 420円・ハーフサイズ 220円)</p>
アップルクラウン	バターチキンカレー	
		
<p>シナモンアップルとレーズンを巻いた菓子パン (1個 390円・ハーフサイズ 210円)</p>	<p>バターチキンカレーをたっぷり包んだドーナツ (1個 190円)</p>	

## 株式会社葉山ボンジュールについて

社名	株式会社葉山ボンジュール
本社	神奈川県横浜市西区北幸二丁目9番14号
設立	1990年10月19日
代表者	右田 祐二
主な事業	パンの製造・販売業、物品販売業
事業所数	そうてつローゼン店内に13店舗 (葉山ボンジュール8店舗、グランジュール5店舗・2021年10月27日現在)
株主(出資比率)	相鉄ローゼン株式会社100%
概況	1991年、地域有名店「ボンジュール葉山店」と「ボンジュール鎌倉山店」を営む有限会社葉山ボンジュールと有限会社鎌倉山ボンジュールを吸収合併し、ベーカリー事業をスタート。 2021年10月20日現在、そうてつローゼン店内で13店舗を運営中。

以上