

「GODIVA Bakery ゴディパン 本店」が8月にオープン

ショコラティエ ゴディバならではの おいしさを提供する 町のパン屋さんとして展開

ゴディバ ジャパンは8月4日、新業態となるベーカリー「GODIVA Bakery ゴディパン 本店」を、東京都千代田区の東京交通会館1階にオープンした。同店で販売している全ての商品には、チョコレートやカカオ由来の材料が使用され、パン職人はもとよりショコラティエゴディバだからこそ表現できる、オリジナリティに富んだパン全28種類をそろえている。



1日本の「チョココロネ」をゴディバがアレンジした『コロネ (ショコラ)』(453円)。カカオの香り豊かなチョコレートカスタードクリームをプリオッシュ生地と組み合わせ、中にダークチョコレートのバーを入れたサプライズに満ちた菓子パン 2チョコレートの原料であるカカオの白くほろ苦い果実のジュースをカスタードの中に練り込んだ、ゴディバならではの『カカオフルーツのクリームパン』(378円)。カカオのもうひとつのおいしさを発見できる。カカオフルーツ2.7%使用 3上部にココア生地を被せた『ショコラティエのカレーパン』(453円)は、カカオのほろ苦さとスパイスの香りが新しいマリアージュパン。カカオ分55%のチョコレートをアクセントに加えたカレーフィリングがポイントの焼きカレーパン 4ベルギーのオープンサンドをゴディバ流にアレンジした『タルティエヌ (サーモンサラダ)』(702円)。薄く焼き上げたチョコレートパイにマスカルポーネクリーム、枝豆、スモークサーモンのサラダをのせた総菜パン

コンセプトは、懐かしさと新しさの融合を提案する「町のパン屋さん meets ゴディバ」。ゴディバが誕生したヨーロッパの趣と日本の“町のパン屋さん”としての温かさ、親しみやすさを商品や店舗を通して訴求することをテーマとしている。60年近い歴史があり街の顔ともいえる有楽町の交通会館は、流行と古き日本を感じられるロケーションとして第一号店にふさわしい場所としてオープンした。

製造は、フランスの伝統的なパンの製法や技術、歴史を学びながら、10年以上ブーランジェとしての実績を持つ GODIVA Bakery ゴディパン本店シェフの高山弘明氏が担当。同店のスペシャリティは、日本生まれの菓子パン「チョココロネ」をゴディバ流にアレンジした『コロネ (ショコラ)』。カカオの香り豊かなチョコレートカスタードを使い、その中にダーク

チョコレートのバーを入れ込むなど、本格的なチョコレートを堪能できる逸品。『カカオフルーツのクリームパン』は、カスタードの中にカカオの果実からつくるジュースを練り込んだパンなど、同社だからこそ表現できるパンの味や香りが堪能できる。パン生地は、例えば3種類あるコロネは、豆乳生地、プリオッシュ生地、チョコレート生地と、商品ごとにチョコレートやフィリングとの味わい、食感などを引き立てるものを選定している。

オープンから約1カ月、整理券を配って購入してもらうほどの盛況となっている。

価格は全て税込

【店舗概要】所在地：東京都千代田区有楽町2丁目10-1 東京交通会館1階／営業時間：11:00～20:00／TEL03-6665-7916 <https://www.godiva.co.jp/godipan/>