食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Letter

2025 年 11 月 17 日

～小学生 3 年生の夢を実現～

コッペ製パン綾瀬駅北店にて販売開始の

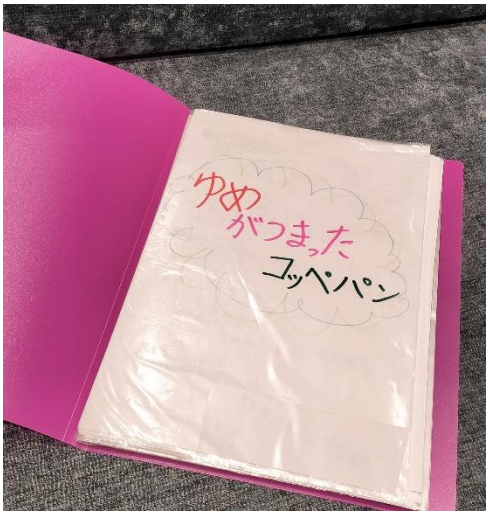
「プリンアラモード」に込めた想い

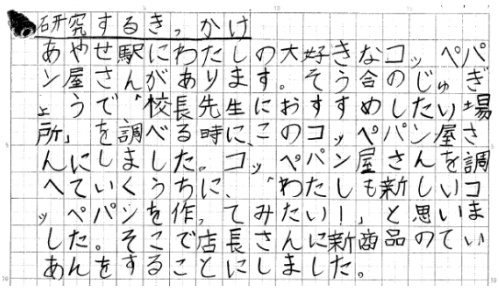
食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 粟田貴也）傘下の株式会社トリドールジャパン（東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聡）が展開する、コッペパン専門店「焼きたてコッペ製パン」は 2025 年 11 月 17 日(月)より、地域の小学 3 年生の女の子が提案してくださった内容をもとにした新商品「プリンアラモード」を、約 1 カ月の期間限定で綾瀬駅北店にて販売開始します。

本新商品は、足立区内の小学校に通うコッペパンが大好きな小学 3 年生の女の子が「こんなコッペパンがあったら良いな」とコッペ製パン綾瀬駅北店に通いながら、実際に色々な検証を重ねたアイデアをまとめお店に届けて下さったことがきっかけで誕生しました。

最初の出会いは、おばあさまがよく当店にてコッペパンを購入くださったところから。それから実際に当店のコッペパンをご購入頂き、色々な試行錯誤を重ね商品の企画をしてくれました。

何ページにもわたるアイデア集「ゆめがつまったコッペパン」には子どもらしい自由な発想と、コッペパンを愛する情熱がたっぷりと詰まっており、業態長である岸本悟は「こんなにも本気でコッペパンのことを考えていくれるとは」と心を強く打たれ、このたび商品化を決定しました。



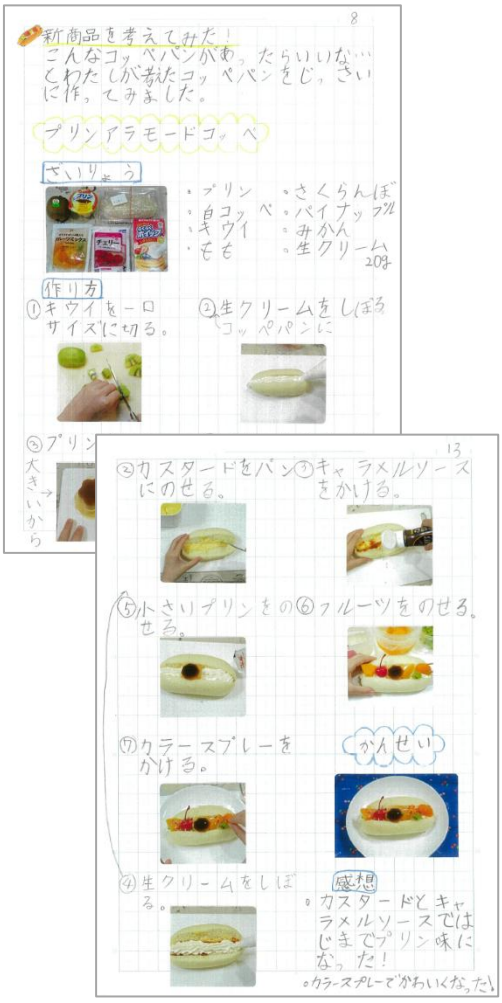


研究するきっかけ

あやせ駅にわたしの大好きなコッペパン屋さんがあります。そう合のじゅぎょうで「校長先生におすすめしたい場所」を調べる時に、このコッペパン屋さんにしました。コッペパン屋さんを調べていくうちに、「わたしも新しいコッペパンを作ってみたい！」と思いました。そこで店長さんに新商品のていあんをすることにしました。

小学生の想いと発想が実際の商品という行動につながり、地域とお店をつなぐきっかけとなりました。

■ご提案いただいた「ゆめがつまったコッペパン」一部ご紹介



新商品を考えてみた！

こんなコッペパンがあったらいいな。わたしが考えたコッペパンをじっさいに作ってみました。

プリンアラモードコッペ

ざいりょう

・プリン　・さくらんぼ
・白コッペ　・パイナップル
・キウイ　・みかん
・もも　・生クリーム 20g

作り方

①キウイを一口サイズに切る。

②生クリームをしぼる コッペパンに

③プリン 大きいから

②カスタードをパンにのせる。

③キャラメルソースをかける。

⑤小さいプリンをのせる。

⑥フルーツをのせる。

⑦クラースプレーをかける。

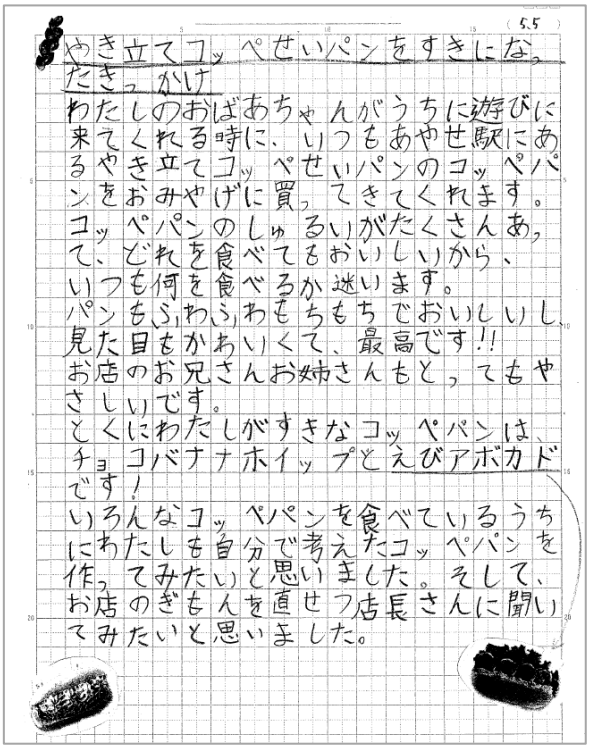
かんせい

④生クリームをしぼる。

感想

・カスタードとキャラメルソースではじきでプリン味になった！

・カラースプレーでかわいくなった！

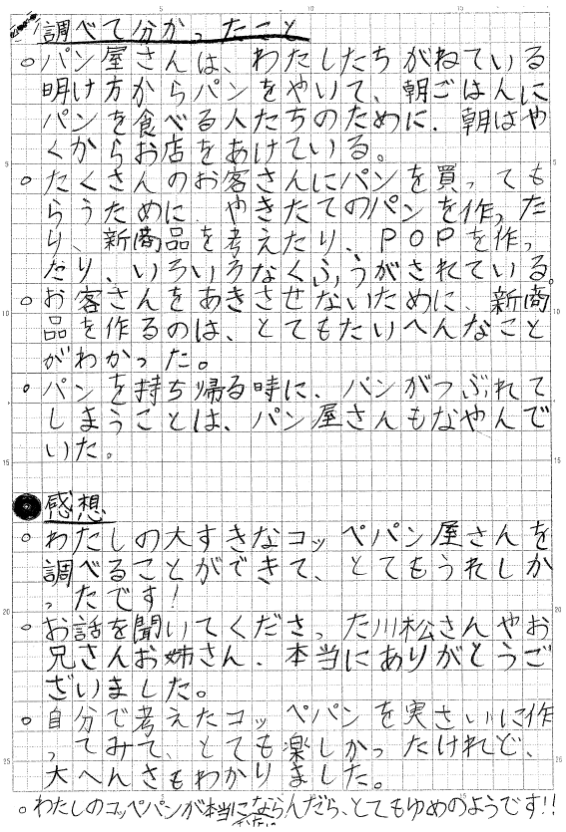


やき立てコッペせいパンをすきになったきっかけ

わたしのおばあちゃんがうちに遊びに来てくれる時に、いつもあやせ駅にあるやき立てコッペせいパンのコッペパンをおみやげに買ってきてくれます。コッペパンのしゅるいがたくさんあって、どれを食べてもおいしいから、いつも何を食べるか迷います。パンもふわふわもちもちでおいしいし、見た目もかわいくて、最高です!!お店のお兄さんお姉さんもとってもやさしいです。

とくにわたしがすきなコッペパンは、チョコバナナホイップとえびアボカドです！

いろんなコッペパンを食べているうちにわたしも自分で考えたコッペパンを作ってみたいと思いました。そして、お店のぎもんを直せフ店長さんに聞いてみたいと思いました。



調べて分かったこと

- パン屋さんは、わたしたちがねている明け方からパンをやいて、朝ごはんにパンを食べる人たちのために、朝はやくからお店をあけている。
- たくさんのお客さんにパンを買ってもらうために、やきたてのパンを作ったり、新商品を考えたり、POPを作ったり、いろいろなくふうがされている。
- お客さんをあきさせないために、新商品を作るのは、とてもたいへんなことがわかった。
- パンを持ち帰る時に、パンがつぶれてしまうことは、パン屋さんもなやんでいた。

感想

- わたしの大すきなコッペパン屋さんを調べることができて、とてもうれしかったです！
- お話を聞いてくださった川松さんやお兄さんお姉さん、本当にありがとうございました。
- 自分で考えたコッペパンを実さいに作ってみて、とても楽しかったけれど、大へんさもわかりました。

- わたしのコッペパンが本当にならんだら、とてもゆめのようです!!

やき立てコッペせいパンあやせ駅北店さん

←パンがきれいにならべられたショーケース たくさんのしゅるいのパンがあり、いろどりがきれい。

← 朝4時からパンをやいているキッチン

キッチンも店内も清けつ!

パン業態 業態長 岸本悟

「コッペパンを愛するということに年齢も経験も関係ありません。その真剣な想いに、心動かされました。未来のパン屋さんであり、こんなにも可愛らしいお客さまとご一緒に新しいコッペパンを生み出せたこと、また何よりご本人に喜んでもらえたことが、何よりの幸せです」

是非、このあたたかな物語とともに、この新しいコッペパンをご賞味ください。

■商品概要

商品名：プリンアラモード

販売価格：480 円（税込）

販売開始日： 2025 年 11 月 17 日（月）～約 1 カ月

販売店舗：コッペ製パン 綾瀬駅北店

■ 店舗概要

店舗名：コッペ製パン綾瀬駅北店

所在地：〒120 - 0005

東京都足立区綾瀬 3-1-10

千代田線綾瀬駅中間部ホ号

営業時間：

・平日：7:00～20:30

・土日祝：7:00～20:00

※パンがなくなり次第終了いたします

電話番号： 03-3606-2825

■コッペ製パン

2018 年、足立区綾瀬に 1 号店をオープンした「焼きたてコッペ製パン」は、 現在関東に 4 店舗を展開するコッペパン専門店です。店内にパン工房を構え、毎日生地から手づくりし、“外はふわふわ、中はもちもち”の食感を追求したこだわりのコッペパンを、一つひとつ丁寧に焼き上げています。店内で仕込み・調理をした種類豊富なフィリングを常時ご用意し、目でも 楽しんでいただける彩り豊かなデコレーションも特徴です。目まぐるしい日々の中の大切な一食。だからこそ、いつ、どこで、だれと食べても人の温もりが感じられる食事をしてほしい。だから、手間暇を 惜しまず、他店では再現できない、ふわふわもちもちの食感を追求した こだわりのコッペパンを毎日焼き上げます。焼きたてコッペ製パンは、毎日食べたくなるコッペパンを作り続けます。これが、私たちの想い、そして約束です。

トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

［ お問い合わせ先 ］ 株式会社トリドールホールディングス サステナビリティ推進部

TEL：03-4221-8900 E-mail：tori-pr@toridoll.com https://www.toridoll.com/