

2020年11月27日  
株式会社StudioBros.

---

## 自社食パンと企業コラボを実現。食パン用焼印を販売開始

始まりの食パンでしか買えないオリジナル手土産を。

～企業の良好なリレーションを手助けに～

---

飲食事業を通してキャリア形成を目的とした株式会社StudioBros.（住所：広島市中区、代表：赤井友昭、読み：スタジオブロス、以下「スタジオブロス」）は、企業様向けのオリジナル商材の販売を開始しました。スタジオブロスが運営する「始まりの食パン」にて、企業デザインの焼印を施した食パンを販売します。



▲始まりの食パンで販売中の「good day!」の刻印のある食パン

私たちは土産になりうる商品が溢れんばかりある中でも、会社の手土産事情で悩まれている方の声を聞く機会があり、スタジオブロスで提供している食パンで手土産選択の悩み解決ができるのではという背景から、企業オリジナル刻印を押した手土産用食パンの販売を開始しました。

先行して、10月に「広島テレビ住宅展示場 東広島ハウジングフェア」（住所：東広島市西条中央、運営：Attract One、以下「東広島ハウジングフェア」）内のイベントにて、広テレのキャラクターのピッピをモチーフとした焼印を施した、限定のオリジナルパンを提供いたしました。

た。イベント中は最短30分で完売し、連日即完売。来場者にも喜ばれ、また今後も手土産用として利用したいという声をいただいています。



▲企業ロゴやメッセージの刻印も可能



▲企業のお手土産に

「始まりの食パン」オープン後、何度も足繁く来店して下さる方々や地元の子どもが遊び来ることもあり、温かいエピソードに包まれる中毎日新鮮な気持ちで製造販売を続けています。また、普段始まりの食パンでは、数十本に一本の確率で「goog day!」という焼印をランダムに押しています。購入者の中には、ラッキーな一本としてInstagramなどSNSに投稿してくれる方も多く、一つの面白い要素となっているようです。

今回は購入者の声や要望を元に、企業や個人のオリジナルの焼印でコラボできないかと想い商品化に至りました。今後も購入者がワクワクするような商品・お店づくりにまい進していきます。

## 取締役：【次男】赤井慎司（あかいしんじ）コメント



始まりの食パンでは、メインコンセプトである“素敵な一日の始まりは美味しい朝食から”を体現できるよう、少しでもお客様の素敵な一日の一助になればと、オープン当初から始まりのプレーン数十本に一本の割合で“good day!”の焼印を押して販売させていただいております。インスタや店頭などでは当たった時の喜びの声など、こちらも嬉しくなる投稿や報告を連日目にします。

そんな中、この焼印が企業様の目にも留まり、ここ最近では企業様オリジナルの焼印を作製する夢のコラボレーションがスタートし販売開始に至りました。

顧客の方への手土産や、社内イベント・・・・・・などで幅広くご利用いただき、さらにお客様の素敵な一日の一助になれば幸いです。

### ◆オリジナル焼印概要◆

焼印制作価格：およそ35,000円（デザインや大きさによるため、要相談）

最低ロット数：なし（何本からでも注文可能）

焼印保管期間：最終ご利用日より1年間

焼印制作納期：焼印作成期間を要するため、オーダー日より2週間

お問い合わせ先：082-259-3565【担当：赤井】

始まりの食パンの公式Instagramやホームページ等で、購入企業様のイベント告知も可能なため、広告としても使用可能です。

### ◆店舗概要◆



店舗名：朝の食パン専門店「始まりの食パン」

住所：広島県広島市安佐南区川内5丁目14-21

電話番号：082-846-6511

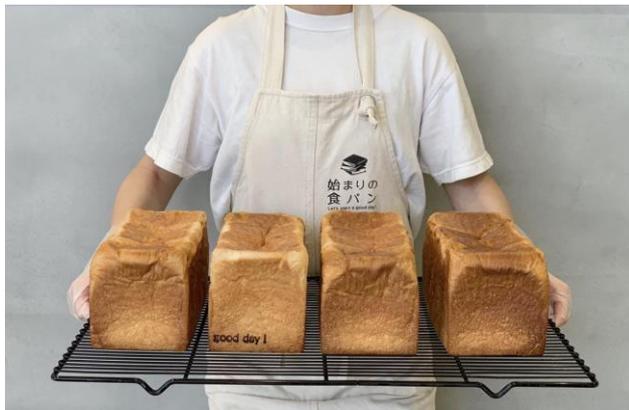
営業時間：平日9:00～18:30 / 土日祝8:00～18:30（商品がなくなり次第終了）

商品詳細：食パン一本

始まりのプレーン：780円(税抜) / 始まりのシャンパンレーズン：880円(税抜)

URL：<https://www.hajimarinosenyokupan.com/>

### 【食パンの特長】



▲ 1本あたり2斤サイズで販売

地産地消を含む、厳選した材料のみ使用した食パンを製造販売しています。食パンの材料となる牛乳は、広島市佐伯区湯来町にある自然豊かな久保アグリファームでできた牛乳を使用しています。土づくり・草づくりにこだわって草地酪農を行い、乳牛は海外の乾燥牧草ではなく自家牧草を食することにより栄養価の高い飼料を食べて育っています。また敷地内にある砂谷牛乳の工場では、日本の牛乳の5%しか存在しないパスチャライズド牛乳※を製造し、その栄養や風味を損なわない殺菌方法で作った牛乳を採用しています。その他、奄美大島のさとうきび原料糖を100%使用した「花見糖」や無添加のジャージー牛の生クリーム、ローズヒップを漬け込んだ風味豊かなハチミツ、国産のバター、小麦粉などこだわり抜いた原材料から商品を作り上げました。

**代表：赤井友昭（あかいともあき）プロフィール**



1984年広島県出身。整体院で起業した後、アイラッシュサロン事業で展開、現在は広島～関東で直営店11店舗、FC店2店舗の他、グループ会社5社では美容商材の開発や女性就労支援事業、保育園経営、メディア運営など多角的に経営。さらに起業を目指す人たちへ向けて、スモールベンチャーへの投資も精力的に行っている。『よりOPENにアイデアをカタチにし、人々にもっとUNIQUEな価値を届けよう』を理念として、スタッフの労働環境の整備、研修や教育に力を入れている。現在の従業員数302名(連結)

#### ◆会社概要◆

会社名：株式会社StudioBros.

所在地：広島県広島市中区三川町5-4 わたりびる2F

代表取締役社長：赤井 友昭

設立：令和2年5月

事業内容：飲食店経営

URL：<https://www.creativelab.co.jp/>

#### ◆問い合わせ先◆

株式会社StudioBros.

広報担当：大上（おおうえ）

携帯：080-6345-2881 TEL:082-244-3511

メール：[pr-dss@creativelab.co.jp](mailto:pr-dss@creativelab.co.jp)