

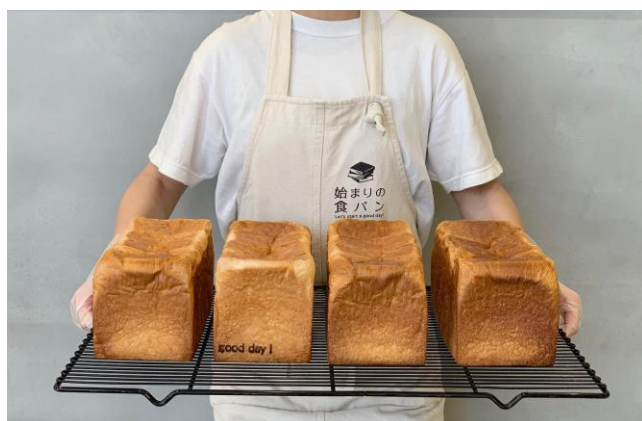
2021年4月13日  
株式会社StudioBros.

---

## 広島発の食パン専門店「始まりの食パン」2号店が三次にオープン ～三次産のブドウから作られたスパークリングワインに漬け込んだレーズンを使用した ＜始まりの三次レーズン＞地域活性支援の限定食パンも登場！～

---

飲食事業を通して女性活躍推進やコロナ転職者へのキャリア支援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、4月15日（木曜日）に「始まりの食パン」2号店を三次市東酒屋町にオープンします。



▲販売する食パン「始まりのプレーン」

### 【食パンの特徴】

「始まりの食パン」三次店では、既存店舗にはない三次産ブドウから作られたスパークリングワインに漬け込んだレーズンを使用した三次限定の食パン＜始まりの三次レーズン＞を販売します。



▲始まりの三次レーズン食パン

その他、商品化するにあたり地産地消や原材料の選定を繰り返したプレミアム食パンで、特殊な製法により皮まで柔らかく仕上がっているのが特徴です。また通常のパンに比べ水分を多く含むため、生で食べると口どけふわっと甘さが広がり、トーストすると外はカリッと中はもっちりとした食感が楽しめます。

#### 〈使用材料一例〉

牛乳：広島県産 「砂谷牛乳」使用

砂糖：奄美大島産サトウキビ糖100%使用 「花見糖」使用

その他：ローズマリーの花から集められた風味豊かなはちみつや、無添加のジャージー牛の生クリーム、国産バター、食パンの柔らかい食感を生みだすきめ細かい小麦粉するなど、こだわり抜いた材料を使用しています。

#### 【三次店コンセプト】

三次店は白とグレーを基調として、周囲には緑を散りばめ豊かな自然の中に溶け込むスタイリッシュな店舗を意識しました。店舗横には、川内店同様パンの製作過程が見えるよう大きな前面ガラス張りを採用し、五感で楽しめるお店作りをしています。



▲広々と解放感のある店舗前



▲木と白とグレーを基調とした店内（イメージ図）

三次市は広島県のちょうど真ん中に位置する場所にあり、山陰方面にも山陽方面へ移動がスムーズです。三次店は、中国自動車道三次インターより車で5分の場所にあり、三次市周辺の街だけでなく広範囲の皆さまに当店の食パンを楽しんで頂きたいと考えています。

### 【店名の由来】

「始まりの食パン」の「始まり」には2つの意味を持っています。まず1つ目は、素敵な1日は美味しい朝食から始まるという想いです。特別なものではなく普段の生活の中に欠かせない「いつものパン」になってほしいと思っています。人それぞれに人生という物語があり、多くの人々の物語にそっと寄り添い、共に物語を積み重ねていきたいという想いでロゴを積み重ねた本にしました。



▲始まりの食パンオリジナルの絵本

2つ目は、新たなキャリアのスタートとしての「始まり」です。スタジオブロスが構築するビジネスモデルを活用しセカンドキャリアのスタートを切ってほしいという意味を表しています。スタジオブロスの従業員もその「始まり」と考え、創業者である四男の赤井友昭が兄を誘い、次男慎司も某飛行機製造会社を辞め、友昭と共にセカンドキャリアのロールモデルとなる道を選択しました。

### 【今後について】

パン事業を行う際に地域の雇用拡大を掲げており、広島市安佐南区川内にある一号店のオープン時には100名以上の応募が来たことから、パン屋さんで働きたいニーズも高いことが確信でき、地方でのオープンに踏み切りました。

今回採用させていただいた方の中には、コロナの影響で倒産した方や退職を余儀なくされた方も多く、都心部だけでなくあらゆる地域でコロナによる雇用問題が根を張っているように感じ取れます。飲食店業界のみならず、働きたいのに働けない人へのセカンドキャリアの道ができるよう、店舗展開を進めてまいります。

### <代表 赤井友昭コメント>

当店の食パンを通して、地域の方の朝の始まりが少しだけでも良いものになればと思っています。また、コロナの影響で多くの方が仕事を失ったり収入が減ってしまったりしているという現実に触れて、弊社の事業で1人でも多くの方に仕事やキャリアを提供できるような展開を考えております。



▲スタジオブロス取締役(赤井3兄弟：左三男・中次男・右代表)

### ◆店舗概要◆

高級食パンブームが加熱傾向にある今日ですが、当店ではあえて【高級】という言葉は一切使わず、生活の中に当たり前にある存在として、多くの人々の人生という物語に寄り添える食パンを提供したいという想いを込めています。

皆さまにとって一日の始まりがいつもより少し素敵なものになるような食パンをお届けします。

---

オープン： 4月15日(木曜日)

プレオープン：4月14日(水曜日) ※プレオープンのみ12:00~16:00

店舗名：朝の食パン専門店「始まりの食パン」三次店

住所：広島県三次市東酒屋町549-1

電話番号：0824-55-6445

営業時間：全日8:00~17:00(商品がなくなり次第終了)

商品詳細：始まりのプレーン：850円(税込) / 始まりの三次レーズン：950円(税込)

その他、ラスクやドリップコーヒー豆の販売あり

駐車場：店舗前に6台

予約方法：電話受付(随時予約可能)

※【4月14日~4月18日の5日間に限り予約制】としており、通常販売は19日~となっています。ご予約は4月8日からお電話にて受け付けています！

---

### ◆株式会社Studio Bros. 概要◆

「40代からの新たなキャリア形成」を目的に、飲食部門を2020年7月より始動しました。まずは、ベーカリー事業を通してキャリアの選択肢が広がるような展開を目指します。

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：2020年5月

事業内容：ベーカリーの経営

## 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10店舗、FC店1店舗の他、グループ会社8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』をミッションとして、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)

### ◆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)