



ALL HEARTS COMPANY

Press Release

2023年10月5日
株式会社オールハーツ・カンパニー

京都の老舗ベーカリー「グランディール」が東京都内に3店舗目を出店 10月20日（金）開業の新施設「JIYUGAOKA de aone」に 「グランディール 自由が丘店」が同日オープン！ 3日間限定のお得な祝袋も発売。

全国にベーカリー&パティスリーを展開する株式会社オールハーツ・カンパニー（東京本社：東京都目黒区、名古屋本社：愛知県名古屋市、代表取締役 社長 CEO：四方田 豊、以下：オールハーツ・カンパニー）は、2023年10月20日（金）開業となる東京都目黒区の新施設「JIYUGAOKA de aone（自由が丘 デュ アオーネ）」に、京都の老舗ベーカリー「グランディール 自由が丘店」を新規オープンいたします。



オールハーツ・カンパニーが展開する「グランディール」は、1989年、日本の伝統と文化が根付く歴史ある街、そして「パン屋の激選区」でもある京都で誕生し、創業34年経った今でも多くのお客様に親しまれています。

このたび、10月20日（金）に東京都目黒区の新施設「JIYUGAOKA de aone（自由が丘 デュ アオーネ）」内にグランドオープンとなる新店舗「グランディール 自由が丘店」は、東京都内で3店舗目、全国10店舗目の出店となります。店内にはイートインスペースもご用意しておりますので、パンやドリンクをお召し上がりいただきながらゆっくりとした時間をお過ごしいただきたいと考えております。

また、オープンにあたっては、10月20日（金）～10月22日（日）の3日間限定で、「グランディール」の人気商品『京生ちぎりパン』、『黄金のメロンパン』、『パン・オ・ショコラ』などを詰め合わせたオープン時にしかお買い求めいただけない『オープン祝袋』や、『カヌレ～ボンヌ・キャリテ～』が4個分の価格で1個プレゼントとなる『カヌレ5個セット』を発売いたします。さらに10月23日（月）～10月31日（火）の期間中、数量限定で人気焼き菓子『割れチョコブラウニー』が30円引きとなるお得な企画もご用意し、皆様のお越しをお待ちしております。

オールハーツ・カンパニーは、たくさんの人々を笑顔にすることができる「しあわせの一皿」を通して、お客様にしあわせをお届けしていきます。

＜本件に関する報道関係からのお問い合わせ先＞

株式会社オールハーツ・カンパニー

広報担当 マーケティング本部 セールスマーケティング室 加藤

Tel : 052-218-4800 / Email : pr@all-hearts.co.jp

お客様からのお問い合わせ先： 株式会社オールハーツ・カンパニー Tel. 0120-96-7722

●新店舗概要



店名：グランディール 自由が丘店
オープン日：2023年10月20日（金）
所在地：〒152-0035 東京都目黒区自由が丘二丁目15番4号 JIYUGAOKA de aone 1F
*東急東横線・大井町線「自由が丘」駅 正面口 徒歩2分
営業時間：10:00～20:00
定休日：無休（施設に準ずる）

「グランディール 自由が丘店」オープン記念企画について

※1：パスポートは1会計につき1枚有効です。有効期限は2023年10月23日（月）～12月31日（日）までとなります。

※すべての商品、数量限定販売です。



●【3日間限定】オープン祝袋

販売期間：2023年10月20日（金）～10月22日（日）

価格：1,620円（税込）

『京生ちぎりパン』、『黄金のメロンパン』、『パン・オ・ショコラ』、『アップルパイ』、『割れチョコブラウニー』、『黒糖かりんとう』、『500円分のパスポート1枚（100円引き×5回分）』※1をセットにいたしました。「グランディール」の人気商品をお得にお求めいただけるオープン限定の祝袋です。



●【3日間限定】カヌレ5個セット

販売期間：2023年10月20日（金）～10月22日（日）

価格：840円（税込）

人気商品の『カヌレ〜ボンヌ・キャリテ〜』が、期間中は4個分の価格で1個プレゼントいたします。表面はカリッと、中は驚くほどしっとり。バニラ感と、濡れ感をお楽しみいただけるカヌレです。さらに、隠し味のマスカルポーネチーズがコクと濃厚さをプラスしています。カヌレの2種類の食感とラム酒の香り、じっくりと高温で焼き上げることによる香ばしさをぜひご堪能ください。



●【数量限定】割れチョコブラウニー30円引き

販売期間：2023年10月23日（月）～10月31日（火）

価格：400円（税込）

オリジナルチョコを練り込んだ生地に、チョコチップをサンド。口いっぱい広がるチョコ感と、チョコチップの「ザクッ」とした食感が楽しいブラウニーです。

通常430円（税込）のところ、400円（税込）でご提供いたします。

● 「グランディール」 について



1989年、日本の伝統と文化が根付く歴史ある街、そして「パン屋の激選区」でもある京都で誕生したベーカリーショップです。

素材にこだわり、職人が丹精込めて焼き上げる伝統の味は、地元の人々に愛され続け創業30年以上。受け継がれてきた伝統と、心を弾ませてくれる新しさを大切にパンを焼き上げています。長年愛されてきた看板商品の『黄金のメロンパン』をはじめ、ベーグルやパニーニなどをご用意し、皆様のお越しをお待ちしております。

<公式HP> <https://grandir.allhearts.company>

<公式ツイッター> <https://twitter.com/GrandirKyoto>

<公式Instagram> <https://www.instagram.com/grandirkyoto>

<京生ちぎりパンについて>



隠し味に塩麹とマスカルポーネチーズを使用した、『京食パン』の生地を使用。塩麹やマスカルポーネチーズ特有のコクと旨味が生地や素材の美味しさを最大限に引き立てた商品です。

しっとり、もちり引きのある日本人好みの食感で、口どけよく飽きのこないシンプルな味わい。ほんのり甘みを感じる美味しさをお楽しみいただけます。

<京食パンについて>



独自ブレンドの国産小麦を使用し、柔らかいだけではなくもちり引きのある、日本人好みの食感に仕上げました。生クリーム、蜂蜜、バターを使用し、ほのかに甘く、絹のような口溶けをお楽しみいただけます。

さらに、塩麹とマスカルポーネチーズを隠し味に使用することにより特有のコクと旨味が生まれ、生地や素材の美しさを最大限に引き立てています。

<黄金のメロンパンについて>



グランディールで創業当時より多くのお客様に愛されているメロンパンです。

卵黄仕立てのさっくりとしたメロン皮と、生地に包み込んだバター。素朴でありながらもコク深い味わいが人気の秘訣です。口に含むとじゅわっとしたバター感がやみつきになるメロンパンです。

<ベーグルについて>



国産小麦を使用した、小麦の甘い香りや味わいやもちり感をお楽しみいただけるグランディール自慢のベーグルです。

プレーン、グランソシソン、ショコラ、豚まん、小倉&きな粉、クランベリーとクルミ、明太子、チーズ、イチゴとクリームチーズなど種類はさまざま。お惣菜系からスイーツ系のフレーバーを取り揃えているため、その日の気分でお好きなフレーバーをお選びいただいたり、食べ比べていただくのもおすすめです。

※画像はすべてイメージです。

●オールハーツ・カンパニー会社概要

会 社 名：株式会社オールハーツ・カンパニー

代 表 者：代表取締役 社長 CEO 四方田 豊

東京本社：東京都目黒区下目黒 2-3-23 1 階

名古屋本社：愛知県名古屋市中区栄 2-4-18 岡谷鋼機ビルディング 1 階

関西支社：滋賀県守山市浮気町 7-2

設 立 日：2012年9月3日

資 本 金：1億円

事業内容：直営店のパン製造販売業務、各店への商品供給、新商品の開発

コーポレートサイト：<https://allheartscompany.com>

YouTube：<https://www.youtube.com/channel/UCiLUWXD26tKBkPKGEckFGdQ>

公式オンラインストア：<https://allhearts-mall.jp>

公式アプリダウンロード：https://yappli.plus/allheartscompany_000_016

<運営ブランド>

- ・ Heart Bread ANTIQUE：<https://www.heart-bread.com>
- ・ ねこねこ：<https://neko2.co>
- ・ PASTEL：<https://pastel-pudding.com>
- ・ PINEDE：<https://pinede.co.jp>
- ・ GRANDIR：<https://grandir-kyoto.jp>
- ・ baguette rabbit：<https://baguette-rabbit.com>
- ・ ベンケイ：<https://b-benkei.com>
- ・ OGGI：<https://www.cucina-oggi.com>
- ・ GUILTY'S：<https://www.heart-bread.com/guiltyscookie>