

2021年10月8日

### 平田牧場、港町酒田の新名所にパン業態を初出店

厳選した素材を使い、天然酵母を用いたフランスの伝統的な製法で、  
パンから生まれる新しい生活スタイルを提案します



株式会社平田牧場(山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七)は、2021年10月20日(水)より、旧割烹小幡をリノベーションした酒田市の観光施設「日和山小幡楼(ひよりやまおぼたろう)」に新業態となる「ヒヨリベーカリー&カフェ」と「日和亭(ひよりてい)」をオープンします。

「ヒヨリベーカリー&カフェ」は、株式会社ブーランジェリーエリックカイザー・ジャポン(東京都港区/代表取締役 木村周一郎)が全国31店舗を展開する大人気店「メゾンカイザー」で修行した職人が、メゾンカイザーと同じ製法で毎日焼きたてのパンを提供する平田牧場の新業態です。

「メゾンカイザー・トラディショナル」と呼ばれるこだわりのオリジナル製粉の小麦粉で、特別製法で作られた最高級の無塩の発酵バター(MKファーマントバター)を使い、自然界に存在する酵母菌を培養した液体天然酵母(ルヴァンリキッド)を用いてフランスの伝統的な製法で焼き上げます。3000種以上の多彩な酵母で発酵を促すため、複雑で奥行きのある味わいのパンに焼きあがるのが特徴です。メゾンカイザーの代名詞である「ファーマントバター・クロワッサン」や「バゲット」はもちろん、当社のブランド豚「平田牧場金華豚・三元豚」の精肉やハム・ソーセージを使用したオリジナルの惣菜パンも提供いたします。毎日の朝食やランチはもちろん、日和山公園でのピクニックにもおすすめです。

パンを介したお客様とのコミュニケーションを大切に、食卓に溢れるおいしさと笑顔「パンのある幸せな食卓」を創造し、パンから生まれる新しい生活スタイルを提案していきます。

カフェのパンケーキは、小麦本来の風味と甘味を感じることができ、グルテンなどの添加物を一切使用していない国産の地粉強力粉「黄金鶴(こがねつる)」を使用しています。季節のフルーツ等をあわせたパンケーキやサンドイッチ、オープンサンドの他、母なる穀物・スーパーフードと呼ばれるキヌアをつかったサラダなどを「NOZY COFFEE(ノージーコーヒー)」のこだわりのコーヒーやカフェラテ、ホールリーフにこだわった「Mighty Leaf(マイティリーフ)」のオーガニックティーに季節の果実を組み合わせたフルーツインティーなどと一緒に、酒田港を見下ろす開放的な空間でのんびりとお楽しみいただけます。2階には酒田の港を一望できる広々としたスペースがあり、風抜けもよく、ご家族連れやご友人と密を気にせず気軽にお使いいただけます。

「日和亭」は、大正時代に西洋文化をいち早く取り入れた小幡洋食部の進取の気風を受け継ぎ、伝統的なレシピの中に新たなエスプリを込めて温故知新の一皿にしてご提供いたします。高品質なプレミアムクラスのデュラム小麦のセモリナ、食塩だけを原料に、イタリア伝統のパスタ作りで小麦の風味と味を最大限に引き出した無添加の生パスタを、平田牧場金華豚・三元豚や海の幸を活かしたオリジナルソースのスパゲッティや、話題の玉子サンドイッチ、和を基調とした季節毎の甘味をお楽しみいただけます。

### 日和山小幡楼オープン記念企画

ヒヨリベーカリー&カフェのおすすめ商品のバケットやクロワッサン・コーヒーパックなど3,400円相当が詰め合わせになったオープン記念の特別商品「ヒヨリベーカリー&カフェ ハッピーバッグ」を2021年10月20日より5日間、数量限定・特別価格で販売いたします。

商品名：ヒヨリベーカリー&カフェ ハッピーバッグ  
販売日：2021年10月20日(水)～2021年10月24日(日)の5日間  
数量：各日50個(計250個)  
価格：3,000円(税込)  
内容：ピーナッツペースト×1/コーヒーパック×5/バケット×1/  
クロワッサン×2/あんぱん×1/ショコラ・ブーム×1



### 交流観光拠点施設「日和山小幡楼」について

酒田市が新たにオープンする交流観光拠点施設「日和山小幡楼」は、「旧割烹小幡」の明治時代の料亭と大正時代の洋食屋をリノベーションした施設です。割烹小幡の創業は、1868年(明治9年)といわれており、港や日本海、酒田市街を一望できる景勝地にあることから「瞰海楼(かんかいろう)」と呼ばれ、高名な政治家や多くの文人墨客が足跡をとどめました。平成に入り、全国的にも多くの老舗料亭が廃業していく中、小幡も1998年に閉店。

その後2009年に米国アカデミー賞を受賞した映画「おくりびと」のロケ地(NKエージェンビル)として人気を集めました。老朽化が進んだこともあり、議論の結果、港町文化の雰囲気や景観面を漂わせ、観光面でも貴重な財産であると位置づけられ、日和山の新しいシンボルとして甦ることになりました。





# ヒヨリベ-カリー & カフェ

HIYORI BAKERY  
& CAFE

毎日焼きたてのパンを提供します。  
地元食材を使ったパンケーキやサンドイッチ。  
こだわりのコーヒーやオーガニックティーに  
季節の果実を組み合わせたフルーツインティ-  
で新しい生活スタイルを。



業態 : ベーカリー・カフェ業態  
営業時間 : 10:00~18:00(L.O17:30)  
席数 : 40席  
支払方法 : 現金、クレジットカード、  
各種電子マネー  
QR決済(PayPay)

## MENU



季節のフレッシュフルーツ  
パンケーキ  
¥1,400



アーモンドチョコレート  
バナナパンケーキ  
¥1,200



平田牧場三元豚ソーセージと  
目玉焼きのパンケーキ  
¥1,200



ダブルたまごサンドイッチ  
¥800



パストラミサンド  
¥1,200



金華豚のヒレかつバーガー  
¥1,000



季節のヒヨリサラダ  
¥900



シーザナルブレンド  
カフェラテ  
¥400



フルーツインティ  
(レッド)  
¥700



# 日和亭

HIYORITEI

港町ならではの西洋文化を  
いち早く取り入れた進取の気風を尊重し、  
酒田の食材を活かしたお料理と、  
季節毎の甘味で皆さまをおもてなしいたし  
ます。



---

業態 : 食事・甘味業態  
営業時間 : 11:00~17:00(L.O16:30)  
席数 : 28席  
支払方法 : 現金、クレジットカード、  
各種電子マネー  
QR決済(PayPay)

---

## MENU



日和亭ミートソース  
スパゲッティ  
¥1,000



三元豚生ハムと  
紫蘇ジェノベーゼ  
¥1,000



たらことイカの  
クリームスパゲッティ  
¥1,000



日和亭玉子サンドイッチ  
¥800



デミグラス、三元豚のロカボ  
煮込みハンバーグサンドイッチ  
¥1,000



小倉ホットサンドイッチ  
¥1,000



鳥海-日和亭フルーツあんみつ  
¥800



メロンソーダ  
¥480



抹茶フロート  
¥600

## 店舗概要

### ▶ 日和山小幡楼

住所：山形県酒田市日吉町2丁目9-37  
電話番号：0234-25-5729  
定休日：木曜日(2021年11月4日以降)、年末年始  
駐車場：周辺の公共駐車場をご利用ください  
(日和山公園、山王クラブ、他)  
開業日：2021年10月20日(水)  
公式サイト：www.obatarou.jp  
Instagram：www.instagram.com/hiyoriyama\_obatarou/



### ▶ ヒヨリベーカリー&カフェ

業態：ベーカリー・カフェ業態  
営業時間：10:00～18:00(L.O17:30)  
席数：40席  
客単価：【平日】 カフェ1,000円／物販800円  
【土日祝】カフェ1,100円／物販900円  
支払方法：現金、クレジットカード、各種電子マネー  
QR決済(PayPay)



### ▶ 日和亭

業態：食事・甘味業態  
営業時間：11:00～17:00(L.O16:30)  
席数：28席  
客単価：【平日】 900円  
【土日祝】1,000円  
支払方法：現金、クレジットカード、各種電子マネー  
QR決済(PayPay)



## 会社概要

住所：山形県酒田市みずほ 2-17-8  
設立：昭和42年2月  
資本金：2億円  
売上高：141億円(2021年3月期)  
従業員数：約600名(2021年3月末時点)  
代表：代表取締役 新田嘉七

企業サイト：www.hiraboku.info

本件に関するお問い合わせ | 平田牧場 企画広報課 山本俊介  
Mail: PR@hiraboku.co.jp / TEL: 0234-26-2361 (代表)