

“カレーパンとスパイSPANの専門店”

「SPICE UP! COCOICHI BAKERY」2号店を 名鉄一宮駅 ミュープラット一宮に6月22日（木）オープン

—ココイチ新業態の2号店。μPLAT 一宮店限定パンも登場—

株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守）は、2023年6月22日（木）に、“カレーパンとスパイSPANの専門店”「SPICE UP! COCOICHI BAKERY」、通称「ココイチベーカリー」の2号店となるμPLAT（ミュープラット）一宮店をオープンいたします。



■ 名駅サンロード店（名古屋駅）に次ぐココイチベーカリー2号店

ココイチベーカリーは、2022年12月に愛知県・名古屋駅直結の地下街に1号店をオープンいたしました。カレー専門店としてこだわって作り上げたカレーパンと、生地にはスパイスを練り込んだ食パンやクロワッサンなど香り豊かなスパイSPANを約40種類取り揃え、オープン以降、多くのお客様にご好評いただいております。2号店のμPLAT 一宮店では、1号店の豊富な商品ラインナップはそのままに、店舗限定商品もご用意いたします。

■ μPLAT 一宮店ならではの選べる楽しさ

μPLAT 一宮店では、「特製 COCOICHI ポークカレーパン」や「辛さ選べる焼きカレーパン」、「スパイスクロワッサン」などの定番商品に加え、カレーライスそのままにした「カレーライスパン」や、竹炭を練り込んだ真っ黒なパンに2種類のカレーフィリングを詰め込んだ「長すぎるカレーパン」、そして一宮市のブランド卵※、浮野養鶏が運営する「うきうき村」の卵（尾張の卵）を使用した「うきうき卵のクリームパン」を店舗限定商品としてご用意。μPLAT 一宮店ならではの選べる楽しさをご提供いたします。

※「いちのみや食ブランド」認定商品

<μPLAT 一宮店限定商品>

「カレーライSPAN」 324円（数量限定）

ココイチ定番のポークカレーをパンで再現した商品。スパイスを練り込んだデニッシュ生地をお皿に見立て、バターライス、ポークカレーフィリング、チーズを重ねて焼き上げました。また、カレーライスのお供・福神漬けを添え、よりカレーライス感をアップしています。



「長すぎるカレーパン」 378円（数量限定）

全長約35cmのとにかく長いカレーパン。竹炭を練り込んだ真っ黒なパンに、2種類のカレーフィリングを詰め込みました。豚ひき肉、玉ねぎやにんじんなどの野菜が入ったポークカレーフィリングにはモッツァレラチーズを、トマトの爽やかな酸味と辛さが特徴のスパイシートマトカレーフィリングにはチェダーチーズを合わせて焼き上げました。



「うきうき卵のクリームパン」 345円（数量限定）

愛知県一宮市の浮野養鶏が運営するうきうき村の卵（尾張の卵）のみを使用した自家製カスタードクリームを、ほんのり甘いブリオッシュ生地につっぷりと入れた贅沢なクリームパン。濃厚な卵のコクとバニラビーンズの香りをお楽しみいただけます。



※表示の価格はすべて税込です。

[店舗情報]

- ・店 舗 名：「SPICE UP! COCOICHI BAKERY」 μ PLAT 一宮店
- ・住 所：愛知県一宮市新生1丁目1-1 μ PLAT 一宮
(同日にオープンするカレーハウス CoCo 壱番屋 μ PLAT 一宮店に併設)
- ・電 話 番 号：0586-82-5320
- ・オープン日：2023年6月22日(木)
- ・営業時間：8:00～21:00(なくなり次第終了)
- ・定 休 日：なし(施設に準ずる)

(関連リリース)

- ・スパイス×パンの新業態「SPICE UP! COCOICHI BAKERY」1号店を名古屋駅地下街に12月22日(木) オープン
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000108441.html>

[報道関係者からの問い合わせ先]
株式会社壱番屋 広報課 TEL. 0586-81-0792 E-mail. pr@ichibanya.jp