

がんばる受験生を応援！
「合格（五角）祈願あんぱん」 葉山ボンジュール 2 店舗で販売
1月10日から1日各店30個限定販売

相鉄ローゼン株式会社
株式会社葉山ボンジュール

相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・曾我清隆）の子会社である株式会社葉山ボンジュール（横浜市西区、社長・右田祐二）は、受験生を応援する企画として2024年1月10日（水）からこだわりの「合格（五角）祈願あんぱん」を昨年に引き続き、鎌倉深沢店、相鉄横浜駅店の2店舗で販売します。

「合格（五角）祈願あんぱん」は、職人の技術力が光るスクラッチ製法（小麦粉から生地を仕込み成形する）でつくった美味しさにこだわった本格パンです。また、がんばる受験生の合格を祈願するために、材料にもこだわってつくっています。

小麦粉は、北海道十勝産の「ゆめぶれんど」を使用し、受験生の「ゆめ」が叶うことを願い、小豆は、粒をふるいにかけて、「勝ち残った」北海道十勝産の大納言小豆を使用。どちらも十勝産を使い、「勝ち」にこだわっています。パンの形も「合格」を意識した「五角形」の焼型を使って焼き上げ、天面には「合格祈願」の焼き印を一つずつ手作業で押しました。価格は、がんばる受験生が最後まで飛躍できることを願い、「189（ひやく）円（税抜き）」とし、合格へのこだわりを詰め込んだ究極の合格祈願あんぱんとなっています。

※写真はイメージです



【合格（五角）祈願あんぱんの概要】

販売期間：2024年1月10日（水）～

価格：1個189（ひやく）円（税込み205円）

販売場所：葉山ボンジュール鎌倉深沢店

神奈川県鎌倉市笛田3-16-1 そうてつローゼン鎌倉深沢店内 ※9時から販売
葉山ボンジュール相鉄横浜駅店

神奈川県横浜市西区南幸1-5-1 相鉄線横浜駅2階改札内 ※16時から販売
1日各店30個限定販売

こだわりポイント：

- ・小麦粉は、十勝産「ゆめぶれんど」を使用
- ・小豆は、ふるいに「勝ち残った」大粒の十勝産大納言小豆を使用
- ・小豆あんは、知識をたくさん詰め込めるように隙間なく詰め込み
- ・パンの形は、合格を意識した「五角形」
- ・天面は、「合格祈願」と焼き印
- ・価格は、飛躍できるように1個189（ひやく）円（税抜き）

【株式会社葉山ボンジュールの概要】

社 名：株式会社葉山ボンジュール
本 社：神奈川県横浜市西区北幸二丁目9番14号
設 立：1990年10月19日
代 表 者：右田 祐二
主 な 事 業：パンの製造・販売業、物品販売業
事 業 所 数：17事業所（2023年12月31日現在）
株 主（出資比率）：相鉄ローゼン株式会社 100%
U R L：https://hayama-bonjour.jp/



以 上