

「ジージーコー」に浅野屋で人気の「軽井沢レザン」や「アップルパイ」が登場

マンスリー ピック アップ あさのや
『Monthly Pick Up “ASANOYA”』

都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「ジージーコー」

2025年2月3日（月）から月替わりで販売スタート

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社（本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）が運営する、神谷町、御殿山など都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「GGCo.（ジージーコー）」は、2025年2月3日（月）から、1933年創業の「ブランジェ浅野屋」で人気のブレッドを『Monthly Pick Up “ASANOYA”』として各店で販売いたします。



『Monthly Pick Up “ASANOYA” 2月販売商品』イメージ

「GGCo.」は、こだわりの深煎り豆を丁寧にドリップするコーヒーが自慢で、上質なコーヒーと香り高いブレッドを、アーバンテイストなインテリアの中でゆったりとお召し上がりいただけるカフェです。2025年1月、新たに「GGCo.」のグループに仲間入りした「ブランジェ浅野屋」の商品を取り扱うこととなりました。初となる2025年2月は甘い香りのラム酒付けのレーズンがたっぷり入っている、「ブランジェ浅野屋」で人気のロングセラー商品「軽井沢レザン」をはじめ、アップルパイ、ソーセージドッグ、シナモンロール、シナモンレーズンベーク、塩パンなど多彩なラインナップで登場。今後は月替わりで5～6種の商品を販売してまいります。

軽井沢で古くから愛されるブレッドなどを「GGCo.」でもお楽しみください。

◆「Monthly Pick Up “ASANOYA”」 概要

1933年創業の「ブランジェ浅野屋」で人気のブレッド5~6種を月替わりで販売

販売開始日：2025年2月3日（月） ※平日限定

<2月のラインナップ>

・軽井沢レザン（1枚） 210円

発売から30年以上のロングセラー商品。大きく焼き上げるぶどうパンは、ジューシーで甘い香りのラム酒漬けレーズンをたっぷりと加えたふんわり甘いぶどうパンをフランスパン生地で丸ごと包んだ、外はパリッと、中はふんわりとした食感の定番パンです。

※アルコールに弱い方はご注意ください。



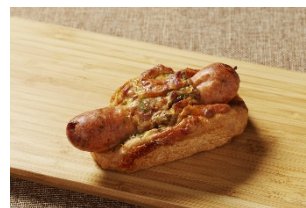
・信州産食べごろりんごのアップルパイ（ふじ） 500円

浅野屋が毎年販売している「信州産アップルパイリレー第6弾」の「ふじ」りんごを使ったアップルパイ。甘みが強く、ほどよい酸味としっかりした果肉が特徴で、しゃっきりとした食感を残したシロップ漬けの「ふじ」を、香ばしいアーモンドクリームと合わせて丁寧に包み込みました。



・国産小麦全粒粉のバジルソーセージドッグ 500円

小麦全粒粉”春よ恋”（北海道産）100%配合の、しっかりした食感の生地に、パンからはみ出すほど肉厚なバジル入りポークソーセージをはさみました。たっぷりのせたトマトタルタルソースとチーズ、表面はパリッと中はジューシーなソーセージ、食感のアクセントにもなるピクルスのバランスがよく、食べ応えのあるお総菜パンです。



・シナモンロール 400円

練乳を加えたほんのり甘い生地に、シナモンクリーム、3種のナッツが香ばしい定番のシナモンロール。温めてお召し上がりいただくとトッピングのクリームが溶けて、さらに美味しくお召し上がりいただけます。



・新食感！シナモンレーズンベーグル 300円

ラム酒漬けのレーズンとシナモンパウダーを生地に練りこんで、シナモンシュガーをまぶした揚げベーグル。芳香な香りともっちりとした食感がクセになるロングセラーアイテムで、コーヒーや紅茶と一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。



・カリッとバター塩パン 200円

お客様の声から進化した、カリッ、じゅわっ、ふわっという食感で、口の中でバターの香りと味わいが広がる塩パン。シンプルな見た目ながらその中にこだわりを詰めた商品です。



<3月のラインナップ>

・【継続】信州産食べごろりんごのアップルパイ（ふじ） 500円

・さくら Sweet 価格未定

「軽井沢レザン」シリーズのシーズン商品。ほのかな桜の香りの生地には桜の塩漬、若桃の甘露煮*を加え、桜吹雪をイメージさせるマーブル状に焼き上げました。春風のような上品な味わいで見た目と味の両方から季節を感じる商品です。*「若桃甘露煮」とは・・・桃が成長する過程の若い（小さい）内に収穫したものを独特の製法により加工したもので味は「桃」そのもの、酸味はありません。

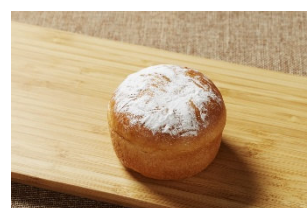
・トマト&モッツァレラチーズ 350円

じっくり熟成させて旨味と独特の食感を引き出した生地、モッツァレラなどのチーズ、大玉のミニトマト2個を丁寧に手包みした揚げパン。モッツァレラチーズのミルクィな味わいとトマトのさわやかな酸味と甘み、香ばしい生地が特徴で、おやつにもお酒のお供にもおすすめです。



・なめらかなクリームパン 300円

たまごをたっぷりを使用したふんわり歯切れの良い生地に、バニラビーンズがたっぷり入ったなめらかなクリームを包んで焼き上げました。



・ブルーベリーベーグル 300円

たっぷりのドライブルーベリーと果汁が練り込まれたマーブル生地のベーグルは、もちり、しっとりとした食感。フルーティーな香りとはほのかな甘さが口の中に広がります。



・ぎゅっと詰まったクランベリー&クリームチーズ 390円

甘酸っぱいクランベリーを練りこんだカンパーニュ生地に濃厚なクリームチーズを包んで焼き上げた定番商品。オーブンで軽く温めていただくと、カンパーニュのカリッとした食感が楽しめます。



※すべて税込

◆浅野屋とは



浅野屋は1933年に東京・麹町で外国の食料品を扱う「浅野屋商店」を開業して以来、常連の外国人のお客様のために、四谷や軽井沢などにパン小売店「ブランジェ浅野屋」を出店。現在では軽井沢に3店舗、東京を中心に関東で16店舗を展開する老舗ベーカリーとしてその地位を確立しています。

WEBサイト：<https://b-asanoya.com/>

◆ GGCo. (ジージーコー)とは



日常の何気ないシーンの傍らに、上質なコーヒーと香り高いブレッド、こぼれる笑顔。どの瞬間も心を躍らせポジティブに過ごしていただきたい…そんな思いをブランドカラーのオレンジに込めました。

豆のクオリティや焙煎法にこだわった淹れたてコーヒー、季節のコンセプト「カフェ de 歳時記」で展開される季節のドリンクやブレッド、アーバンテイストなインテリアで毎日通いたくなるカフェです。

WEB サイト：<https://www.mt-restaurant.com/ggco/>

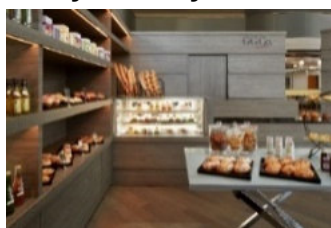
◆ 店舗情報

Café & Deli GGCo. 城山



所在地：東京都港区虎ノ門4-3-1 城山トラストタワー1F
営業時間：8:00～19:00 定休日：土日祝日
席数：100

Pastry & Bakery GGCo. 東京マリオットホテル



所在地：東京都品川区北品川4-7-36 東京マリオットホテル1F
営業時間：10:00～20:00 定休日：なし
席数：イートインエリアなし

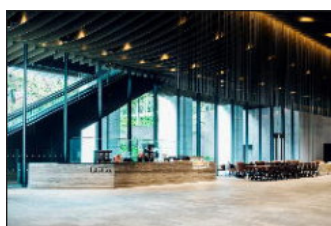
Café & Bakery GGCo.

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション



所在地：東京都中央区京橋2-1-3
コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション1F
営業時間：平日 8:00～18:00 土曜 10:00～18:00
定休日：日祝日
席数：80

Café & Bakery GGCo. 神谷町



所在地：東京都港区虎ノ門4-1-1
神谷町トラストタワー1F
営業時間：8:00～19:00 定休日：土日祝日
席数：61

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 マーケティング部 マーケティング・広報担当：神事（じんじ）

TEL：03-6409-2805 / E-mail：pr@mt-restaurant.com