



小さな森珈琲
CHIISANA MORI COFFEE your living room.



News Release
報道関係各位

令和8年2月25日

軽食派も定食派も満足できる こだわりパンのブレッドバーがはじまります。

2026年3月2日（月）より小さな森珈琲 一部店舗にて販売

コロナイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）が展開する小さな森珈琲では、2026年3月2日（月）より新潟寺尾台店といわき小島町店にて、株式会社スタイルブレッド（本社：東京都港区、代表取締役：田中知）が製造するこだわりパンのブレッドバーを導入いたします。



小さな森珈琲は、ゆったりとした時間を過ごしていただけるよう、温かみがあり自然を感じられる店内づくりを大切にしております。今回ブレッドバーで使用するパンは、株式会社スタイルブレッドの高品質な冷凍パン。厳選された小麦と自家製天然酵母「桐生酵母」を使用し、製法にもこだわって丁寧に焼き上げられた極上のプチパンです。焼きたての状態を急速冷凍することで、香りと水分を閉じ込め、小麦の豊かな風味と、外はパリッと中はもちっとした食感を実現。“会話や珈琲を楽しみながら、色々な種類を少しずつ食べるパン”は、小さな森珈琲の提供したいくつろぎの時間と相性が良いと考え、より豊かなカフェ時間をお楽しみいただけるよう、今回の導入に至りました。

株式会社スタイルブレッドの約65種類のパンの中から、小さな森珈琲でご提供するパンは、珈琲や紅茶と相性の良いミニメロンパンをはじめ、パスタの残ったソースをすくって味わえるバケット、パンケーキのトッピングメニューにディップして楽しめるクロワッサンなど全12種類をご用意。店内にはオーブントースターを設置しており、1～2分ほど温めていただくと、より美味しく召し上がりいただけます。

美味しさはもちろん、冷凍だから保存料不使用で安心・安全。ぜひ珈琲やパスタ、シチューとともに楽しんでください。

パン食べ放題ラインアップ



●A.O.Pバタークロワッサン

フランスの高品質なバター、A.O.Pバターを使用し、伝統的な製法で作られたリッチな風味のクロワッサン。



●パン・オ・ショコラ

フランス産ビターチョコレートとバターの風味豊かな生地です。巻き上げたデニッシュペストリー。



●桐生酵母パン

米粉が入り柔らかく、ちょうどよいもちり感が特徴です。



●グラハムファイン

小麦全粒粉の豊かな香りをまろやかに楽しむプティパンです。ナチュラルシュガーが入っていて、とても柔らかく、軽い口当たりです。



●レストランバゲット

外はパリッ、中はふわっと軽い食感に仕上げました。小麦の甘さを感じられるバゲットです。



●パン・オ・レ

牛乳100%でつくったとても口当たりの良い、ほんのり甘いソフトタイプのプティパンです。



●プルマン ホワイト

小麦本来の香りと甘みを活かした、もちりふんわりで味わい深いのが特徴です。



●プルマン パンプキン

かぼちゃを練り込んだ、鮮やかな黄色が目目を惹くミニ食パン。



●プルマン ベリー

フランボワーズとピーズのピューレを練り込んだ国産小麦のミニ食パン。



●ホテルメロンパンミルク

北海道産の牛乳と練乳を使用したミルクメロンパン。



●ホテルメロンパン宇治抹茶

宇治抹茶を使用した、上品な香りと甘みのメロンパン。



●ホテルメロンパンとちおとめ苺

とちおとめ苺のやさしい甘さが特徴。

サービスと商品を通して、様々なお客様の要望に“こたえる場”を提供します。

1. 「自然」をテーマにした居心地の良い空間

- 〈外観〉 温かみがありココロと体の健康を提供する場を表現。
〈内観〉 一人ひとりお客様の来店目的に合った「自然」をテーマにしたエリア。
その日の気分や用途に応じて使い分けできます。

- ①憩いの樹：大きな樹がシンボルです。自然を感じながらリラックスして頂けます。
- ②太陽：陽が注ぐ場所で、グループでおしゃべりに。ママ友とのランチにおすすめです。
- ③大地：個室風に仕切られたスペースです。お勉強、お仕事など集中したい方に。
- ④茂林：静かな喫茶店をイメージ。新聞を読んだり、動画を見たり趣味のお時間に。
- ⑤離島：リゾート感を演出したさわやかなイメージの場所です。



2. スタッフは、お客様一人ひとりのサポーター

- ・スマホオーダーを導入し、お客様自身のペースで心地よくお過ごしいただけます。
- ・常に、目配り、気配り、心配りの姿勢で、お客様と程よい距離感で接し、お客様をサポートします。

3. 素材と製法にこだわった商品

- ・1日を通して様々なメニューでお楽しみいただけるクラシックパンケーキは、しっとり食感で飽きのこない味に仕上げました。軽やかな口溶けと濃厚なミルク風味が特徴のクリームとフレッシュフルーツをトッピングしたパンケーキや、サラダをたっぷり盛りつけたミールパンケーキなど豊富な種類のパンケーキと飲み物で憩いのひとときをお過ごしください。



店舗ご紹介

- | | | |
|-----------------|--------------------|------------------|
| ①小さな森珈琲 新潟寺尾台店 | 新潟県新潟市西区寺尾台1丁目6-33 | TEL：025-260-3646 |
| ②小さな森珈琲 いわき小島町店 | 福島県いわき市小島町3丁目10-3 | TEL：0246-27-3522 |
| ③小さな森珈琲 石岡店 | 茨城県石岡市東石岡5丁目7-10 | TEL：0299-26-6973 |

【会社概要】

社名 : 株式会社アトム
本社所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
事業内容 : 東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC飲食チェーンの経営
設立 : 1972年1月 (2009年3月26日 株式会社ジクト吸収合併)
資本金 : 100百万円
ホームページ : <https://www.atom-corp.co.jp/>

社名 : 株式会社コロワイド (英文名称: COLOWIDE CO., LTD.)
本社所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
事業内容 : 1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売
設立 : 1963年4月
資本金 : 438億14百万円
店舗数 : 2,602店舗・524拠点 (2025年6月末時点)
ホームページ : <https://www.colowide.co.jp/>

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心をお届けしています。

これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。



----- 【本件に関する取材のお問い合わせ】 -----

株式会社アトム ブランドPR室 増田
MAIL : pr@atom-boy.com