



庄やグループ

大 庄 日本の台所

PRESS RELEASE

ハロウィン限定！“MIYABIパンプキンロール”と “MIYABIハロウィンキューブ”をミヤビカフェで限定販売 ～イトイン限定のお得な“スペシャルプレート”も！～

京都・祇園発祥の高級デニッシュ食パン「MIYABI」(ミヤビ)を製造販売し、MIYABI CAFE(ミヤビカフェ)を展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区/代表取締役社長 平 了寿/資本金:86億2,600万円)は、ミヤビカフェにてハロウィン期間限定で「MIYABIパンプキンロール」と「MIYABIハロウィンキューブ」を販売します。販売期間は2015年10月1日(木)～10月31日(土)の1ヶ月間です。



MIYABIパンプキンロール 500円(税込)

「MIYABIパンプキンロール」は、デニッシュ食パン「MIYABI」の生地には、かぼちゃペーストをマール状になるよう挟み込み、丁寧にふんわりと焼き上げました。ミヤビ本来のふわふわの食感と優しくバターリッチな風味とともに上品なかぼちゃの甘味がお楽しみいただけるデニッシュロールです。



MIYABIハロウィンキューブ 480円(税込)

「MIYABIハロウィンキューブ」は、なめらかでクリーミーなパンプキンクリームをMIYABIのデニッシュ生地で包みこんだキューブ型のスイーツです。ハロウィンキューブの表面にはシュガーパウダーとココアパウダーで“ジャック・オ・ランタン”の顔を描き、この季節ならではの演出を加えました。



イートイン限定 スペシャルプレート(ドリンク付き)
750円(税込)

さらに、その「MIYABIハロウィンキューブ」をカフェスペースでゆっくりお楽しみいただけるようにイートイン限定でお得なスペシャルプレート(ドリンク付き)をご用意。MIYABIハロウィンキューブとの相性を考え濃厚な“バニラアイスクリーム”と程よく甘い“メープルシロップ”を添えたプレートです。ドリンクは、濃厚でしっかりとコク深い昔ながらの味わいの「ブレンド珈琲」(アイスまたはホット)や、和テイストのカップでご提供する「紅茶」(ホット)、「アイ스티ー」から選べます。

【商品情報】

- ◆MIYABIパンプキンロール 500円(税込)
- ◆MIYABIハロウィンキューブ 480円(税込)
- ◆MIYABIハロウィンキューブ スペシャルプレート(ドリンク付き) 750円(税込)

販売店舗:MIYABI CAFE(ミヤビカフェ) 浅草橋店(東京)、三宮店(神戸)、橋本店(神奈川)
販売期間:2015年10月1日(木)～10月31日(土)

【デニッシュ食パン“MIYABI(ミヤビ)”とは】

「MIYABI」(ミヤビ)は、約30年前に京都・祇園のパン職人が「クロワッサン」のような美味しい食パンができないかと考案したデニッシュ食パン。芳醇な香りと、外はサクサク、中はしっとりとした食感が特徴で、通常の食パンなら4～5時間ほどでできるところを、熟練のパン職人がより美味しいパンとなるよう妥協することなく10時間～11時間かけて一本一本丁寧に焼き上げています。また、このMIYABIは宮家献上品でもあり、毎月献上されている逸品。一度食べたら忘れられない上質な甘さとバターリッチな美味しさが口コミで広がり人気を集めています。



MIYABI(ミヤビ) レギュラー

【MIYABI CAFE (ミヤビカフェ)の特徴】

MIYABI CAFE(ミヤビカフェ)は、高級デニッシュ食パン「MIYABI」(ミヤビ)と絶品スイーツとして話題の「MIYABIハニートースト」を中心とするベーカリーカフェです。カフェで提供する珈琲(コーヒー)は、濃厚でしっかりとコク深く伝統的な昔ながらの味わいが特徴。また、インテリアデザインは京都を想わせる格子戸など和のテイストを散りばめ、古き良き日本を感じさせるホッと落ち着ける空間の演出をしています。



MIYABI CAFE 浅草橋店 カフェスペース

* 本リリースに関するお問い合わせ先 *

株式会社大庄 広報室 担当:亀田

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2274

e-mail : kameda@daisyo.co.jp

<http://www.daisyo.co.jp/>