

午後4時には1000個が完売する人気イベントを今年も開催!
年にたった1度の半額!京都発祥「ミヤビ」カフェ、
4種のハニートースト3日間限定で全て半額!!
8月20日はハニートースト記念日

お待たせいたしました。大人気イベント開催のお知らせです。

京都祇園生まれで宮家献上品の高級デニッシュ食パン「MIYABI(ミヤビ)」を製造販売する株式会社大庄(東京都大田区/代表取締役社長 平了寿)は、8月20日を『ハニートーストの日』とし、今年もミヤビを1/2斤使用したハニートースト4種を半額で提供する『ハニートースト記念日半額キャンペーン』を実施します。キャンペーン期間は、8月18日(土)から20日(月)の3日間。対象の店舗は、「CAFE&BAKERY MIYABI(カフェ&ベーカリー ミヤビ)」神保町店・大森店です(大森店は20日のみ実施)。ご賞味いただける商品は、定番の「MIYABIハニートースト」「MIYABIティラミスハニートースト」「MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト」に、夏期限定「マンゴーハニートースト」を加えた4種。ミヤビは職人が11時間以上もかけて作るデニッシュ食パンのため、各日「数量限定」とします。



▲今年もやってきました!「ミヤビ」カフェ夏恒例のイベント開催

人気すぎるから、今年は数量増!3日間に延長!しかも4種全部に!

2015年から今年で4年連続とすっかり定着した本イベント。例年、各日午後4時には約1000個が完売するほどご好評をいただいています。また、ミヤビファンの皆さまからは「ハニートーストキャンペーンはいつ?」というお問い合わせも多数いただく一方で、「食べに来たら完売だった」と残念がる声も。そこで、今年は各日提供できる数量を増やしました。また、神保町店では昨年の2日間から今年は3日間に期間を延長。しかも、半額対象商品を昨年対象の3種から夏期限定商品を加え4種に増やして、ファンの皆さまのご期待にお応えします。

今年半額のハニートーストはこれ!!



▲「MIYABIハニートースト」

カフェ1番人気!!

「MIYABIハニートースト」

「MIYABIハニートースト」シリーズの基本形。高級デニッシュ食パン「MIYABI」を1/2斤使用し、甘さ控えめのホイップと濃厚なバニラアイスクリームをトッピング。仕上げにハチミツをたっぷりとかけたカフェ1番人気のスイーツです。

◆「MIYABIハニートースト」通常700円
→半額350円(税込)

大人のほろ苦

「MIYABIティラミスハニートースト」

「MIYABIハニートースト」の1/2斤は守りつつ、クリーミーなマスカルポーネアイスクリームとココのあるチーズホイップをトッピング。底に隠れたエスプレッソコーヒーパウダーと振りかけたココアが甘くてほろ苦い大人のティラミス味を醸し出します。

◆「MIYABIティラミスハニートースト」通常800円
→半額400円(税込)



▲「MIYABIティラミスハニートースト」



▲「MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト」

贅沢抹茶

「MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト」

こちら、きっちり1/2斤。京都産高級宇治抹茶粉をたっぷり振りかけました。苦みある宇治抹茶アイスクリーム、北海道産十勝あずき、口当たりの軽いホイップがあいまって絶妙なハーモニーを奏でます。別添えの黒蜜をかけると和菓子のような味わいも楽しめます。

◆「MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト」通常800円
→半額400円(税込)

2018年夏限定のトロピカル 「MIYABIマンゴーハニートースト」

「MIYABIハニートースト」を基本に、高級品種としられるアルフォンスマンゴーをふんだんに加えた夏期限定商品。マンゴーホイップと果肉をトッピングし、濃厚なマンゴーソースをたっぷり。甘さの中にも果実の酸味が感じられるトロピカルな逸品です。

◆「MIYABIマンゴーハニートースト」通常800円
→半額400円(税込)



▲「MIYABIマンゴーハニートースト」

【ハニートースト記念日半額キャンペーン概要】

■対象商品:

「MIYABIハニートースト」通常700円→半額350円(税込)

「MIYABIティラミスハニートースト」通常800円→半額400円(税込)

「MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト」通常800円→半額400円(税込)

「MIYABIマンゴーハニートースト」通常800円→半額400円(税込)

■実施日:8月18日(土)・19日(日)・20日(月)の3日間限定

■実施店舗:「CAFE&BAKERY MIYABI(カフェ&ベーカリー ミヤビ)」 神保町店、大森店

※大森店は20日(月)のみの実施

※各日、当日のデニッシュ食パン「MIYABI(ミヤビ)」がなくなり次第販売終了

ハニートーストに1/2斤も贅沢に使う、「ミヤビ」とは!?



「MIYABI(ミヤビ)」は、35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試行錯誤のうえ誕生した高級デニッシュ食パン。芳醇なバターの香りと外はサクサク中はしっとりふわふわとした食感が特徴で、通常の食パンなら4～5時間でできるところを、熟練のパン職人が妥協することなく11時間以上もかけて一本一本丁寧に焼きあげます。また「宮家献上品」でもあり、毎月宮家に献上している逸品。一度食べたら忘れられない上品な甘さとリッチな美味しさが口コミで広がり、多くのファンがいます。

◆公式サイト <http://www.miyabipan.com>

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・企画宣伝部 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227 e-mail : kameda@daisy.co.jp
<http://www.daisy.co.jp/>