

食パンが、

ガトーショコラに

恋をした。

真打ち登場



“Luxury Shokupan Bread”
Speciality Store

『真打ち登場』

×

『ケンズカフェ東京』





"Luxury Shokupan Bread"
Specialty Store



※写真はイメージです

至福のチョコ食パン〜くりおろ〜

『真打ち登場』×『ケズカフェ東京』
クリスマス限定コラボ(1,800円/税別)

2020年12月18日(金)～12月27日(日)の10日間限定
“真打ち登場 千駄木店”のみでの販売となります。

高級食パンに特化し製造販売を行う株式会社 楓(本社:東京都台東区、代表取締役社長:伊藤豊尚)は、2019年11月の文京区千駄木を皮切りに、大山、亀有・武蔵小金井・赤羽・学芸大学と都内に精力的に出店を続けており、この度クリスマス限定スペシャル商品として、ガトーショコラの最高峰として有名なケズカフェ東京とのコラボレーションが実現いたしました。ふわふわの食感と気品に溢れる自然な甘さはそのままだに、ガトーショコラの最高峰を極めた、ケズカフェ東京のチョコレート「KEN'S BLEND CRIOLLO」を贅沢に散りばめました。小麦の香ばしさ、ふんわりやさしいミルクーナコク、口いっぱいに広がるカカオの深い味わいとハーモニーをお楽しみください。



数々の受賞歴をもつ、ケズカフェ東京の特撰ガトーショコラ。

世界のトップ・パティシエたちに愛される、ドモーリ社の創始者ジャンルーカ・フランゾーニ自らが調合した「KEN'S BLEND CRIOLLO」を使用。コク・甘味・苦味が三位一体となり、とろけるような口溶けと、共に訪れる濃厚なカカオのビターな香りが、深い味わいを織りなす。

ケズカフェ東京公式ウェブサイト <https://kenscafe.jp/>

ケズカフェ東京

住 所: 東京都新宿区新宿 1-23-3 御苑コーポピアネーズ 1F

定休日: 土曜日・日曜日・祝日定休

アクセス: 東京メトロ丸ノ内線『新宿御苑前駅』2番出口から徒歩3分



【おすすめの召し上がり方】

- ・カリッとトーストすると、チョコがトロツとして、とても美味しいです。
- ・アイスクリームや生クリームを添えてデザート風に。
- ・くりおろ×あんバター 小豆のやさしさとミルクバターでふんわりまるやかに。



【真打ち登場 千駄木店】

営業時間: 9時00分～19時00分 所在地: 東京都文京区千駄木 2-21-6 ☎ 03-5834-2692 (千駄木店) 交通: 千代田線 千駄木駅1番出口より不忍通り沿い上野方面へ徒歩2分

【会社・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 楓 住所: 東京都台東区根岸1-2-17 住友不動産上野ビル7号館1階 広報担当: 水野 TEL: 090-1846-3313 MAIL: mizuno@s-grace.com HP: <https://shinuchi-toujyou.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

株式会社 SUZU PR COMPANY 担当: 鈴江 恵子 TEL: 080-6390-8284 MAIL: suzue@suzu-pr.com HP: <http://suzu-pr.com/>

定番商品

翔舞 / しょうま (プレーン)

800 円 (税別) 2 斤 (約 12×12.5×25.5cm)

当店看板商品。風味豊かな純国産バター、添加物一切不使用のフレッシュ生クリームを使用した、至福の高級食パン
主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

華蓮 / かれん (レーズン)

1,080 円 (税別) 2 斤 (約 12×12.5×25.5cm)

厳選された大粒の「サンマスカットレーズン」を使用。デザート感覚のレーズン食パン
主な原材料：小麦粉、乳製品、サンマスカットレーズン、砂糖、蜂蜜、塩 他

限定商品

黒雅 / みやび (カカオ)

1280 円 (税別) 1.5 斤 (約 12×12.5×18.5cm)

ベルコラーデ社のクーベルチュールチョコレートを使用。ほんのりほろ苦い、甘さ控えめな、大人のカカオ食パン
主な原材料：小麦粉、チョコレート、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

小町 / こまち (あんこ)

1480 円 (税別) 1.5 斤 (約 12×12.5×18.5cm)

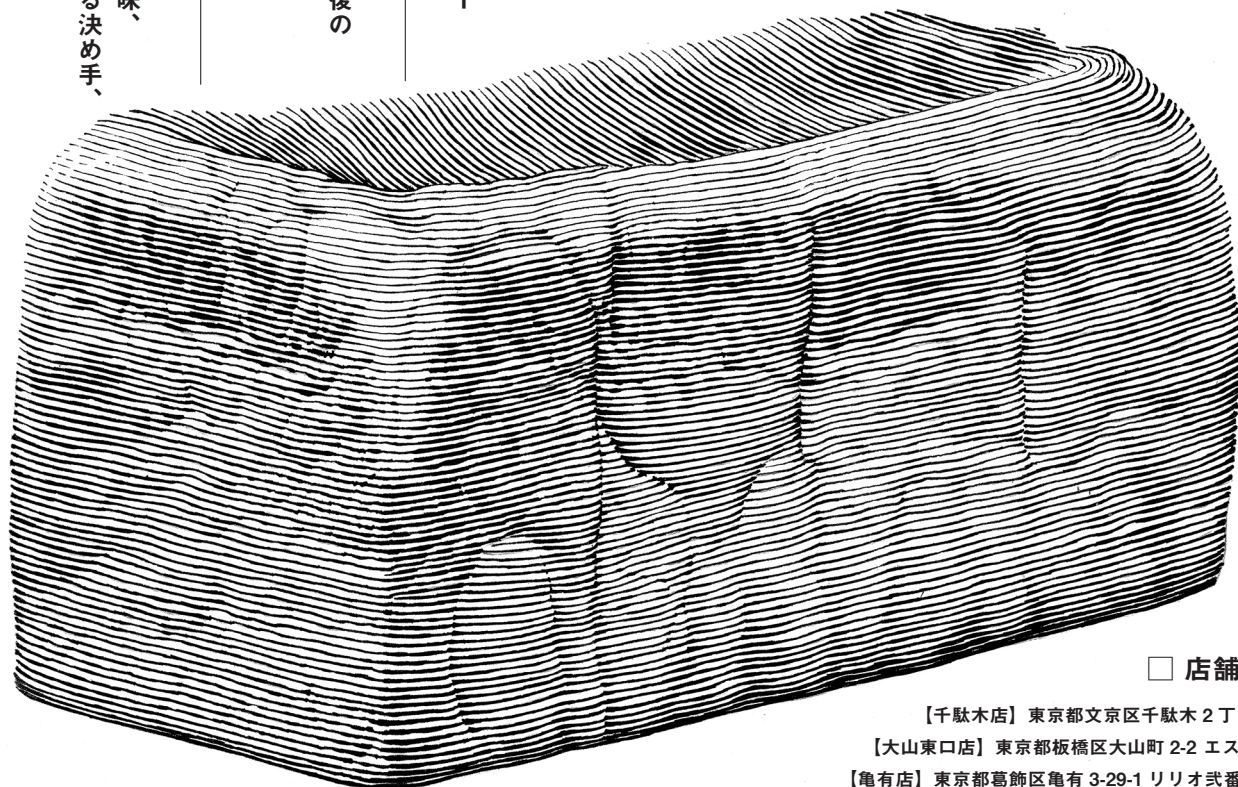
十勝の契約農家で栽培された希少な小豆「ゆめむらさき」と、高級和三盆を使用した、どこか懐かしい、あん食パン
主な原材料：小麦粉、あんこ、和三盆、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他

当店のこだわり素材

まろやかなコク、素材本来の旨味、上品な甘さを一つにまとめあげる決め手、南米ポリビア原産の上質な岩塩、ローズソルト®

噂のふわふわ食感と焼き上がり後の香ばしさには欠かせない、独自製法ブレンド小麦粉

芳醇な香りとまろやかなコクに更なる奥行きを演出する、添加物一切不使用の新鮮生クリームと厳選国産バター



店舗一覧

【千駄木店】東京都文京区千駄木 2 丁目 21-6

【大山東口店】東京都板橋区大山町 2-2 エステート

【亀有店】東京都葛飾区亀有 3-29-1 リリオ式番館 101

【武蔵小金井店】東京都小金井市本町 6-2-30SOCOLA 武蔵小金井クロス 1 階

【赤羽店】東京都北区赤羽 2-9-1

【学芸大学店】東京都目黒区鷹番 3-15-25 鳥芳ビル 1F

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社 楓 住所：東京都台東区根岸 1-2-17 住友不動産上野ビル 7 号館 1 階

広報担当：水野 TEL：090-1846-3313 MAIL：mizuno@s-grace.com <https://shinuchi-toujyou.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社 SUZU PR COMPANY 担当：鈴江 恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com <http://suzu-pr.com/>