



庄やグループ

大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

焼き上がるまでに約11時間かかる人気高級デニッシュ食パン「MIYABI」
「MIYABI」の雅な「MIYABI CAFE」(ミヤビカフェ)の
東京1号店が浅草橋に4月10日オープン！

～宮家御献上食パン「MIYABI」の“ハニートースト”は必食!!～

「庄や」など全国約780店舗の飲食店をチェーン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、平成27年4月10日(金)に、高級デニッシュ食パン「MIYABI」(ミヤビ)を中心にしたベーカリーカフェ「MIYABI CAFE」(ミヤビカフェ)の東京1号店を東京都台東区浅草橋にオープンします。



「MIYABI CAFE」は、高級デニッシュ食パン「MIYABI」(ミヤビ)を主軸とし、1階のベーカリーでは店内で焼き上げるミヤビキューブやミヤビデニッシュバー、メロンパンなど約45種のバラエティ豊かなラインアップのオリジナル「焼きたてパン」を販売。



2階のカフェではゆっくりと上質な時間を過ごしながらか本舗ブレンド珈琲や黒糖ミルク珈琲、アカシア蜂蜜紅茶などのドリンクと一緒に「MIYABI」をふんだんに使った“MIYABIハニートースト”などのスイーツやMIYABIバゲットのフレンチトーストに加え、モーニングのセット、ホットドッグやサンドウィッチ、さらにはスパゲッティーなど、時間帯に合わせたこだわりの食事メニューの数々を用意しています。また、1階で購入したパンを2階でイートインすることも可能です。

MIYABI CAFE

「MIYABI CAFE」では、「MIYABI」が京都・祇園発祥ということもあり、店頭に立つと「京都・祇園MIYABI」の金の文字が出迎え、全面ガラス張りの店頭からは京都を思わせる「格子戸」越しにパンを焼く姿や、焼きたてパンをみることができ通りを行き交う人々の食欲を誘います。

店内のカフェスペースは和筆笥をモチーフとしたカウンター、和のオブジェやアート、和食器を利用するなど和のテイストがそれとなく散りばめられており、高級感を漂わせながらもシンプルでどこか懐かしい古き良き日本の伝統を感じさせ、様々な層のお客様がホッと落ち着ける空間の演出をしています。

また、カウンターの各席に電源が備えてあり、近隣のビジネスパーソンや問屋街で有名な浅草橋周辺をビジネスで訪れる方のニーズにも対応しています。

【デニッシュ食パン「MIYABI」とは】

宮家献上品でもある「MIYABI」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。通常の食パンなら4～5時間ほどでできるところを、「MIYABI」は厳選された良質素材を利用し、熟練のパン職人が約10時間～11時間かけ一本一本丁寧に丹精込めて焼き上げる美味しさを追求した逸品。手作りにこだわり、外はサクサク、中はしっとりふわふわ、上質なやさしい甘さの美味しさが口コミで広がり人気となりました。

【店舗概要】

店名:MIYABI CAFE(ミヤビカフェ)浅草橋店

オープン日:2015年4月10日(金)

住所:〒111-0053

東京都台東区浅草橋1-26-1 イズプラビル1・2階

電話:03-5829-6953

営業時間:8:00～23:00

定休日:年中無休

席数:47席

価格(税込):

- MIYABIパン2斤(レギュラー)1,015円
- ミヤビキューブ380円 ■北海道メロンパン230円
- MIYABIハニートースト700円 ■モーニングセット650円
- ホットドッグセット500円 ■パスタセット900円
- ドリンク:ブレンド珈琲250円～、ラテ300円～、
黒糖ミルク珈琲350円～、アカシア蜂蜜紅茶400円 他



TOPIC

<オープニング記念イベントを開催！>

上記の新店舗において4月10日(金)～12日(日)の3日間

■高級デニッシュ食パンMIYABIパン(レギュラー)2斤
通常1,015円のところ、半額の507円(税込)で販売！

※各日100本限定

* 本件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@daisy.co.jp

http://www.daisy.co.jp/