

苺×キャラメル “サクふわ” フレンチトースト販売開始!!

高級デニッシュ食パンMIYABIのカフェで期間限定

2024年2月16日(金)から、都内3店舗で販売開始



▲ 「苺キャラメルフレンチトースト」 (税込1,200円)

『CAFE & BAKERY MIYABI (以下、カフェ&ベーカリー ミヤビ)』 (運営：株式会社大庄／代表取締役社長：平 了壽) は、高級デニッシュ食パンMIYABIと旬の苺を使用した「苺キャラメルフレンチトースト」(税込1,200円)を期間限定で販売します。販売期間は2024年2月16日(金)から2024年3月31日(日)まで(販売終了日は予定)。

MIYABIのフレンチトーストで、特別なひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

■ 「莓キャラメルフレンチトースト」のこだわり

「莓キャラメルフレンチトースト」のこだわりは、MIYABIだからこそ味わえる“外はサクサク、中はふわふわ”とした食感です。その食感を作り上げるために、特製のアパレイユはフレッシュクリームやキャラメルシロップのバランス、パンにしみこませる量まで何度も試作を重ねました。最後にトースターで表面を焼き上げることで香ばしく仕上がり、ふわふわ食感とのコントラストが楽しめます。フレッシュな苺と一緒に頬張ると、甘酸っぱさが華やかなアクセントになります。お好みでキャラメルソースを上から“追いがけ”すれば、甘党も、キャラメル好きも大満足の幸せな味わいです。



■ デニッシュ食パンMIYABIとは

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し、1985年に誕生。厳選された最高級的小麦粉を使用した生地に、発酵バターと練乳をブレンドした特製オリジナルクリームを幾層にも折り込んだミルク風味の上品な甘さが特徴です。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10～11時間かけて一本一本丁寧に焼きあげます。

◀ 外はサク、中はふわとした食感が特徴のデニッシュ食パンMIYABI

■ 商品詳細情報・概要

「莓キャラメルフレンチトースト」税込1,200円

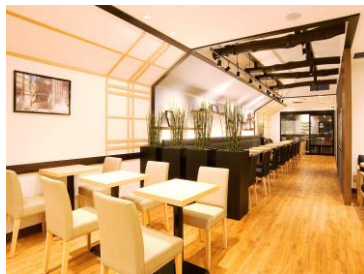
【販売期間】2024年2月16日（金）～2024年3月31日（日）※販売終了日は予定

■ 「莓キャラメルフレンチトースト」販売店舗

- ◆ 店名：カフェ＆ベーカリー ミヤビ オランダヒルズ店
所在地：〒105-0001 東京都港区虎ノ門5丁目11-1
オランダヒルズ森タワー1階・2階
営業時間：<月～金> 7:00～20:00 <土> 9:00～20:00 <日・祝> 9:00～19:00
- ◆ 店名：カフェ＆ベーカリー ミヤビ 神保町店
所在地：〒101-0065 東京都千代田区西神田2丁目1-13
営業時間：7:15～20:00
- ◆ 店名：カフェ＆ベーカリー ミヤビ 大森店
所在地：〒143-0023 東京都大田区山王2丁目5-7
営業時間：7:00～20:00



▲ オランダヒルズ店外観



▲ 神保町店内観



▲ 大森店内観

本リリースについてのお問い合わせ



DAISYO

株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp