



庄やグループ
大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

「MIYABI CAFE」(ミヤビカフェ)神保町店が11月6日(金)オープン 焼きたて「MIYABI」を1日6回72本限定販売、 MIYABI生地を使った新商品16種も登場！

～京都生まれの雅なベーカリーカフェがさらにパワーアップ！～

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)は、「MIYABIハニートースト」が人気のベーカリーカフェ「MIYABI CAFE (ミヤビカフェ)神保町店」を平成27年11月6日(金)に東京都千代田区西神田(水道橋駅、神保町駅が最寄駅)にオープンします。

「MIYABI CAFE 神保町店」の目玉は、毎日6回(予定)数量限定で販売する“焼きたて”のデニッシュ食パン「MIYABI」です(1日合計約72本限定)。これは、MIYABI専用の大型オーブンの導入により可能となりました。また、新商品としてお客様から多くのリクエストがあった“MIYABIの生地”を使用した菓子パンや惣菜パン16種を同店より先行販売します(他店は販売時期未定)。

なお、神保町店に続いて12月中旬にも「MIYABI CAFE」を東京・大森山王にオープン予定です。



ファンの実現した、 こだわりの“新MIYABIシリーズ”16種を先行発売！

新商品として同店から先行発売するのは、デニッシュ食パン「MIYABI」の生地を使用した「MIYABIアップルデニッシュwithカスタード」や「MIYABIショコラキューブ」、「MIYABIアンコデニッシュ」、「ベーコンチーズ」など、菓子パンや惣菜パンの16種。ファンからの「MIYABIの生地を使った菓子パンや惣菜パンが食べたい！」という声に応えるため、MIYABIのパン職人たちがその技術を活かし、繊細で特徴ある生地ゆえ失敗を繰り返しながら約1年間かけて開発してきたものです。“より美味しいパンを”とこだわり、職人たち納得の16種をこのたびラインアップすることができました。なお、生地を作る量に限りがあり、また全て手作りのため数量限定での販売です。



MIYABIアップルデニッシュ withカスタード 200円(税込)

MIYABIのデニッシュ生地でパイ風に。味付けの違う2種のアップルブレザーブを使用。バターの香り漂うサクサク生地とカスタード、りんごの果肉感とシャキシャキ感が絶妙なハーモニーを奏でます。



MIYABIショコラキューブ 250円(税込)

フレーバー「MIYABI」の中で一番人気の「ショコラ」をかわいらしいキューブ状に。甘さ控えめのカカオマス50%のフランス産高級ドロップショコラを使用し、スイーツのような幸せな味わい。



MIYABIアンコデニッシュ 250円(税込)

北海道十勝産小豆を使用したつぶあんをバターリッチなMIYABI生地です挟み込み、クレームダマンド(アーモンドのクリーム)をトッピングして焼き上げたコクがある和洋折衷デニッシュあんパンです。



ベーコンチーズ 200円(税込)

デニッシュ層を作る前のMIYABI専用生地を使用。チーズフォンデュ等で使用するスイス産グリュイエールチーズとベーコンをその生地で巻いた逸品。ブラックペッパーで大人のアクセントを加えました。

※その他12種

焼きたて「MIYABI」を神保町店限定で毎日6回、1日72本限定販売!



神保町店では、一番人気の高級デニッシュ食パン「MIYABI」レギュラー1.5斤(799円税込)がさらに美味しく味わえる「焼きたて」を、毎日6回数量限定で販売します(1回につき12本、1日合計約72本限定)。

「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試行錯誤のうえ誕生したデニッシュ食パン。芳醇なバター of 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時間ですでるところを、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。また、このMIYABIは「宮家献上品」でもあり、毎月宮家に献上している逸品。一度食べたなら忘れられない上品な甘さとバターリッチな美味しさが口コミで広がり大人気となっています。

<焼きたて「MIYABI」焼き上がり時間と販売本数の目安>

焼き上がり時間(目安)	焼き上がり本数(予定)
9:00頃	12本(予定)
11:30頃	12本(予定)
15:00頃	12本(予定)
16:00頃	12本(予定)
17:00頃	12本(予定)
18:00頃	12本(予定)
合計	72本(予定)/日



※あくまでも目安の時間・予定本数ですので、状況により変更される場合があります。

※焼きたて「MIYABI」の予約はできません。また、おひとり様につき1本限定です。

カフェスペースは和洋折衷「雅」なインテリアデザイン



「MIYABI CAFE 神保町店」のカフェスペースは、これまで以上に京都を想わせる和洋折衷の「雅」なインテリアデザインとしました。

和筆筒をモチーフとしたカウンターテーブル、和のオブジェや写真アート、伝統的な日本家屋に見られる梁(はり)、純白の絹生地のような壁紙に白木の格子など高級感を漂わせながらもシンプルで良き日本の伝統美を感じさせます。ビジネスマンやOL、学生など、さまざまなお客様が落ち着いてカフェを楽しめる空間の演出をしています。

【店舗基本情報】

店 名:MIYABI CAFE(ミヤビカフェ)神保町店
オープン日:2015年11月6日(金)
住 所:〒101-0065 東京都千代田区西神田2-1-13
電 話:03-5212-6286
F A X:03-5212-6287
営業時間:8:00~20:00
定 休 日:年中無休

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@daisyoco.jp

<http://www.daisyoco.jp/>