

News Release

2017年11月22日 株式会社シュクレイ



「東京ミルクチーズ工場」の新業態店 「東京ミルクチーズ工場 Cow Cow Kitchen」が 2017年12月14日（木）EQUiA北千住にグランドオープン！

**Cow Cow Kitchen限定の「ミルクパイ」は、
サクサクのパイに北海道産ミルクをたっぷり使用したクリームをぎゅっと詰め込んだリッチな味わい。**

株式会社シュクレイ（代表取締役：河越 誠剛、本社：東京都港区）は「東京ミルクチーズ工場 Cow Cow Kitchen」を
12月14日（木）東武スカイツリーライン北千住駅構内「EQUiA北千住」にグランドオープンいたします。

Cow Cow Kitchenは、“工房一体型”で新しいスタイルの東京ミルクチーズ工場の新業態。

東京ミルクチーズ工場の横に佇む工房の、できたてを楽しめる「キッチン」がコンセプトになっています。
店内のオープンで焼き上げるサクサクのパイに、北海道産ミルクたっぷりのクリームをぎゅっと詰め込んだ
「ミルクパイ」は、Cow Cow Kitchenでしか味わえないお菓子職人自慢の逸品。

ひとくち食べた側から溢れ出してしまいそうなこだわりのミルククリームは
Cow Cow Kitchenのお菓子職人が、お客さまの「美味しい！」という一言のためだけに
何度も試作を繰り返したどり着いた、究極のとろーり食感をお楽しみいただけます。
楽しく、美味しく、新しい「東京ミルクチーズ工場 Cow Cow Kitchen EQUiA北千住店」
皆さまのご来店を、心よりお待ちしております！



※店舗イメージ



◆店舗情報

店舗名：東京ミルクチーズ工場 Cow Cow Kitchen
EQUiA北千住店
住所：東京都足立区千住旭町42-1
（東武スカイツリーライン 北千住駅構内）
営業時間：10：00～21：00

News Release

2017年11月22日 株式会社シュクレイ



東京ミルクチーズ工場

◆ブランド情報

厳選したミルク、良質のチーズ、お菓子職人たちが、日本中、世界中から集めてきた材料で、これまでにない自分たちにしか作れないお菓子を作りたい…

東京ミルクチーズ工場は、新しい材料の組み合わせをまいにち考え、驚きとおいしいお菓子を提供する創造性あふれる工場をコンセプトにしています。

新しいけど、懐かしい…
意外だけど、おいしい!

一口食べると 'わくわく' 'ドキドキ' するような斬新なお菓子を次々に生み出していく東京ミルクチーズ工場。お近くにお店を見つけたときにはぜひ立ち寄って、お気に入りのお菓子を見つけてみてください。

◆人気のクッキー商品のご紹介



・ソルト&カマンベールクッキー

10 枚入 756 円 (税込)

20 枚入 1,512 円 (税込)

北海道産牛乳を使用した生地にフランス産グランドの塩を練り込み、カマンベールチーズのチョコプレートをサンドしたクッキーです。



・蜂蜜&ゴルゴンゾーラクッキー

10 枚入 918 円 (税込)

20 枚入 1,836 円 (税込)

スペイン産ローズマリー蜂蜜を練り込んだ生地で、濃厚なゴルゴンゾーラのチョコレートサンドしました。

News Release

2017年11月22日 株式会社シュクレイ



・ポルチーニ&ゴーダクッキー

10枚入 918円（税込）

“キノコの王様”とも称される香りのよいポルチーニ茸と、
深みのあるゴーダチーズをフランス産ゲランド海塩で味を引き
立てた絶妙なバランスのクッキーです。

◆店舗のご紹介

羽田空港第1旅客ターミナル店、羽田空港第2旅客ターミナル店、東京駅・京葉ストリート店、
渋谷駅・東急東横店 東急フードショー、ルミネ新宿店、ルミネ立川店、ルミネ荻窪店（11/1 NEW OPEN!）、
アトレ吉祥寺店、東京ソラマチ店

◆公式サイト

<http://tokyomilkcheese.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発課宛

メールアドレス：info@sucrey.co.jp

電話番号：0120-39-8507