

まるで“抹茶ラテ”のようなダブルクリーム！ カウカウキッチンから季節限定「ミルクパイ 抹茶」を今年も発売

ミルクとチーズを合わせることで、抹茶の美味しさを惹き出した新たなミルクパイです

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、東京ミルクチーズ工場 Cow Cow Kitchenより、3月25日（木）毎年人気の「Cow Cow Kitchen ミルクパイ抹茶」を季節限定で発売いたします。

Cow Cow Kitchen（カウカウキッチン）は、“工房一体型”で作り立てのプレミアムフレッシュスイーツを提供する、新しいスタイルの東京ミルクチーズ工場の新業態。

オーブンで焼き上げたサクサクのパイに、宇治抹茶クリームと北海道ミルククリームをたっぷり入れ込みました。宇治抹茶クリームにはしっかりと抹茶が香るようほんのり苦味のある香りがいいパウダーと濃厚ペーストを合わせています。ミルクと合わさり、まろやかな味わいの中に抹茶が香るパイに仕上げています。

まるで“抹茶ラテ”の様な季節限定ミルクパイを、ぜひご賞味ください。



◆商品概要

- 【名称】 Cow Cow Kitchen ミルクパイ抹茶
- 【価格】 1個：280円（税込） 5個：1,400円（税込）
- 【発売日】 2021年3月25日（木）
- 【販売店】 エキア北千住店、アトレ秋葉原1店、ルミネ大宮店

◆ブランドストーリー



東京ミルクチーズ工場

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。

新しいのに、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。

◆商品紹介



・ミルクパイ

店内のオーブンで焼き上げたサクサクのパイに、北海道産ミルクをたっぷり使った特製のミルククリームをたっぷり詰め込みました。

1 個 270 円 (税込)



・ソルト&カマンベールクッキー

新鮮な国産牛乳とフランス産グラントの塩を使った生地、カマンベールチーズのチョコプレートサンドしたクッキーです。

10 枚入 972 円 (税込)

20 枚入 1,944 円 (税込)



・レモン&クリームチーズクッキー

北海道産牛乳を使用した生地、クリームチーズのなめらかなコクと爽やかな香りのレモンを合わせたチョコレートをサンドしました。チーズのコクと爽やかなレモンを合わせたレアチーズ風味のクッキーです。

10 枚入 972 円 (税込)

News Release

2021年3月25日 株式会社シュクレイ



◆店舗情報

- ・羽田空港第1ターミナル店
東京都大田区羽田空港3-3-2羽田空港第1旅客ターミナル2階マーケットプレイス内 特選洋菓子館
- ・羽田空港第2ターミナル店
東京都大田区羽田空港3-4-2羽田空港第2旅客ターミナル2階
ターミナルロビー北 東京食賓館 時計台3番前
- ・羽田空港第2ターミナル PIER63番ゲート前店
東京都大田区羽田空港3-4-2羽田空港第2旅客ターミナル2階
- ・東京駅エキュート京葉ストリート店
東京都千代田区丸の内1-9-1東京駅構内1F 京葉ストリート
- ・ルミネ新宿店
東京都新宿区西新宿1-1-5ルミネ新宿店 LUMINE1 B2
- ・ルミネ立川店
東京都立川市曙町2-1-1ルミネ立川1F スイーツゾーン
- ・アトレ吉祥寺店
東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24アトレ吉祥寺本館1F
- ・東京ソラマチ店
東京都墨田区押上1-1-2東京ソラマチ タワーヤード 2F 6番地
- ・ルミネ荻窪店
東京都杉並区上荻1-7-1ルミネ荻窪1F
- ・EQUiA北千住店
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
- ・アトレ秋葉原1店
東京都千代田区外神田1-17-6アトレ秋葉原1店1F
- ・ルミネ大宮店
埼玉県さいたま市大宮区錦町630番地ルミネ大宮店ルミネ2 1F

※営業時間に変更になる場合がございます。

◆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 企画開発部 宛
メールアドレス：info@sucrey.co.jp 電話番号：0120-39-8507