

大正元年創業 築地発祥の老舗和菓子屋「築地ちとせ」が 11月3日（木）ルミネ新宿店にOPEN！

かき揚げを再現した一番人気の「天ぷらせんべい」が、新宿でもご購入頂けるようになりました！

築地発祥の老舗和菓子屋「築地ちとせ」が、11月3日（木）ルミネ新宿店にオープンします！
良質な天然海老をふんだんに使用し、日本三大葱の一つ「岩津ねぎ」他、
5種のこだわり食材でかき揚げを表現した一番人気の「天ぷらせんべい」を是非お召し上がり下さい！



※店舗イメージ

◆店舗情報

日時：11月3日（木）10:00より開店致します。

住所：東京都新宿区西新宿1-1-5 ルミネ新宿店 LUMINE1 B2F

営業時間：10：00～22：00

販売商品：天ぷらせんべい6枚入り、12枚入り、18枚入り、30枚入り
のり天せんべい6枚入り、12枚入り
泥付きごぼう天せんべい4袋入り、8袋入り
鯛安吉日8入り、12入り
むらさきふわり4入り、8入り
天ぷらせんべい詰め合わせ2種、3種
東京屋台餅6入り、10入り



◆ブランド情報

東京の台所、築地。大正元年、食にゆかりの深いこの地で「御菓子司ちとせ」を創業。宮内庁御用達を拝命する等、確かな技で歴史を刻んでまいりました。

「東京お料理菓子」は日本各地の選りすぐりの食材が集まる築地ならではの新たなお菓子。

東京の食文化の粋をお菓子でお楽しみください。



◆商品紹介

・一番人気の「天ぷらせんべい」
歴史ある築地ちとせが新たに生み出した「東京お料理菓子」のひとつ。
甘い身が特徴の「鷹爪海老」をふんだんに使用。日本三大葱の一つ「岩津ねぎ」他、5種のこだわり食材でかき揚げを表現。
サクサク食感が◎！！

・「のり天せんべい」
「江戸前海苔」と青のり類の中でも最も美味で香気がいよとされている「四国産すじ青のり」をふんだんに練り込み、素材の味を引き立てる赤穂の塩で仕上げました。豊かな磯の香りと程よい塩味がくせになる、大人気「天ぷらせんべい」シリーズ第二弾です。

・「泥付きごぼう天せんべい」
風味豊かな国産ごぼうをたっぷり練り込み、高温でさっと揚げてしっかりとした食感に仕上げました。生地は絶妙なバランスでもち米（九州産）とうるち米（国産）を配合し、まるで本物のごぼう天ぷらのようなざくざく感が楽しめます。隠し味の柚子がふわっと香る、これからの季節にぴったりのひと品です。

News Release

2016年11月2日 株式会社シュクレイ



◆店舗紹介

・羽田空港 特選和菓子館店<羽田空港第 1 旅客ターミナル 2 階>

所在地 :〒144-0041 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
特選和菓子館

営業時間 :6:00 ~ 20:00 (無休)

電話番号 :03-5756-1030

・羽田空港 フードプラザ店<羽田空港第 2 旅客ターミナル 3 階>

所在地 :〒144-0041 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 3 階
フードプラザ

営業時間 :8:00 ~ 19:30 (無休)

電話番号 :03-5757-0191

・東北道 パサール羽生店

所在地 :〒348-0004 埼玉県羽生市弥勒字三新田 824東北自動車道 羽生パーキングエリ
ア下り パサール羽生

営業時間 :8:00 ~ 20:00 (無休)

電話番号 :048-566-1175

・キッテ グランシェ店

所在地 :〒100-0005 東京都千代田区丸の内 2-7-2 キッテ B1

営業時間 :平日・土曜 : 10:00 ~ 21:00 日・祝日 : 10:00 ~ 20:00

電話番号 :03-6256-0908

◆公式サイト

<http://tsukijichitose.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