

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 宇治抹茶」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、4月21日（木）毎年人気の「Cow Cow Kitchen ミルクパイ宇治抹茶」を季節限定で発売いたしました。

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の2つのクリームを入れた期間限定のミルクパイです。宇治抹茶クリームは抹茶香る、ほんのり苦みのある味わいです。北海道ミルククリームは北海道産生クリーム、マスカルポーネチーズ、練乳で仕立てたまるやかな味わいです。

抹茶とミルクが奏でる絶妙なマリアージュをぜひご賞味ください。



◆商品概要

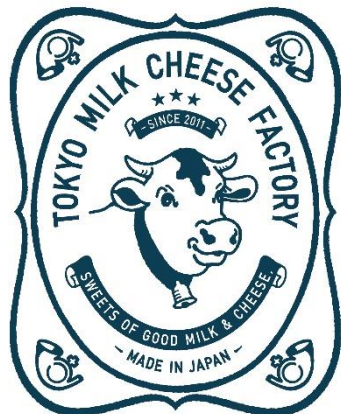
【名称】 Cow Cow Kitchen ミルクパイ宇治抹茶

【価格】 1個：280円（税込）6個セット：1,680円（税込）

【発売日】 2022年4月21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ゲランドの塩を使った生地、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 1,080 円 (税込)

20 枚入 2,160 円 (税込)



・蜂蜜&ゴルゴンゾーラクッキー

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

10 枚入 1,080 円 (税込)

News Release

2022年4月22日 株式会社シュクレイ



◆店舗情報

- ・グランスタ東京店
- ・アトレ吉祥寺店
- ・東京ソラマチ店
- ・ルミネ新宿店
- ・ルミネエスト新宿店
- ・ルミネ立川店
- ・ルミネ荻窪店
- ・渋谷 東急フードショー店
- ・羽田空港第1ターミナル特撰洋菓子館店
- ・羽田空港第2ターミナル東京食賓館3番時計台前店
- ・羽田空港第2ターミナル PIER63番ゲート前店
- ・EQUiA北千住店
- ・アトレ秋葉原1店
- ・ルミネ大宮店

◆公式サイト

ホームページ : <http://tokyomilkcheese.jp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/tokyomilkcheese.jp/>

Twitter : <https://twitter.com/tokyomilkcheese>

Facebook : <https://www.facebook.com/tokyomilkcheese>

<株式会社シュクレイ>

設立 : 2011年12月15日

本社所在地 : 東京都港区北青山 1-2-7

展開ブランド : 東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン、フランセ、キャラメルゴーストハウス、BerryUp!、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、Doré、FIOLATTE、DROOLY

【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