

「東京ミルクチーズ工場」の新業態「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！

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した。

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。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(税込み：270円)」は、Cow Cow Kitchenでしか味わえないお菓子職人自慢の逸品。

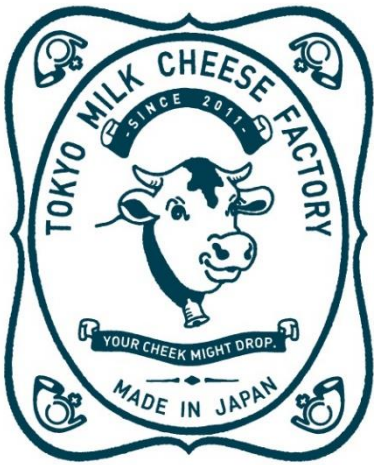
楽しく、美味しく、新しい「東京ミルクチーズ工場 Cow Cow Kitchen EQUiA北千住店」
皆さまのご来店を、心よりお待ちしております！



OPENを記念いたしまして、12月14日（木）より、ミルクパイ(税込み：270円)を5個以上お買い上げのお客様に、「オリジナルランチバスケット」を1個プレゼントをいたします。

先着2,500名様分のご用意となり、数に限りがございます。なくなり次第終了とさせていただきます。

◆ブランド情報



東京ミルクチーズ工場

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。

◆商品紹介



・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 756 円 (税込)
20 枚入 1,512 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花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 918 円 (税込)
20 枚入 1,836 円 (税込)

News Release

2017年12月14日 株式会社シュクレイ



・ポルチーニ&ゴーダクッキー

“キノコの王様”とも称される香りのよいポルチーニ茸を練り込んだクッキー生地で深みのあるゴーダチーズのチョコプレートをサンドしました。フランス産グランドの塩で味を引き立てた絶妙なバランスのクッキーです。

10枚入 918 円 (税込)

◆店舗情報

- ・羽田空港 特選洋菓子館店 [羽田空港第1旅客ターミナル 2F]
営業時間 6:00~20:00 (無休)
- ・羽田空港 東京食賓館 時計台3番前 [羽田空港第2旅客ターミナル 2F]
営業時間 5:45~20:30 (無休)
- ・東京駅 京葉ストリート店 [東京駅構内 1F京葉ストリート]
営業時間 8:00~22:00 (無休)
- ・渋谷駅 東急東横店 東急フードショー店
営業時間 10:00~21:00 (無休) 定休日 東急東横店に準ずる
- ・ルミネ新宿店 [ルミネ新宿 LUMINE 1 B2F]
営業時間 10:00~22:00 定休日 LUMINEに準ずる
- ・ルミネ立川店 [ルミネ立川 B2F]
営業時間 10:00~21:00 定休日 LUMINEに準ずる
※土日祝祭日 10:00~20:30
- ・アトレ吉祥寺店 [アトレ吉祥寺 1F]
営業時間 10:00~21:00 定休日 アトレに準ずる
- ・東京ソラマチ店 [東京ソラマチ タワーヤード2F6番地]
営業時間 10:00~21:00 定休日 東京ソラマチに準ずる
- ・ルミネ荻窪店 [ルミネ荻窪 1F]
営業時間 10:00~21:00 定休日 LUMINEに準ずる

◆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