

## 行列必至の焼きたて「ミルクパイ」が 販売開始5か月で累計販売数30万個を突破！

### 東京ミルクチーズ工場 [Cow Cow Kitchen EQUiA北千住店] 限定販売！

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 EQUiA北千住店」にて販売中の「ミルクパイ」が、発売より5か月で累計販売数30万個を突破いたしました。

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。店内のオーブ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:270円)」は、Cow Cow Kitchenでしか味わえないお菓子職人自慢の逸品となります。

この度の累計販売数30万個突破を記念して、EQUiA北千住店では「ミルクパイ プレゼントキャンペーン」を実施中！皆さまのご来店を心よりお待ちしております！



#### ◆商品情報

ミルクパイ（270円税込）

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と詰め込みました。そのままはもちろん、しっかり冷やすと中のクリームがひんやりと美味しくお召し上がりいただけます。

## ◆ブランド情報



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をサンドしたクッキーです。

10 枚入 864 円 (税込)  
20 枚入 1,728 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)



## ・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。フランス産ゲ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)

※店舗により取り扱いが異なる場合がございます。



## ・ソルト&レモンクッキー

北海道産牛乳を使用した生地にフランス産ゲランドの塩で優しいアクセントをつけ、爽やかな香りのレモンチョコレートサンドしました。アクセントの塩がレモンの酸味を引き立て、風味豊かな味わいです。

10枚入 918 円 (税込)

### ◆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

### ◆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](mailto:info@sucrey.co.jp) 電話番号：0120-39-8507