

**「サラベス」名古屋店 × 高級食パン専門店「い志かわ」コラボレーション企画  
ジェイアール名古屋タカシマヤ「い志かわ」ポップアップストアにて  
コラボレーションサンドウィッチ 2 種を販売**

販売期間：2021年3月3日（水）～31日（水）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の名古屋店は、高級食パン専門店「い志かわ」とコラボレーションを実施、「い志かわ」が3月3日（水）から31日（水）までの期間限定で「ジェイアール名古屋タカシマヤ」に出店するポップアップストアにて、コラボレーションサンドウィッチ 2 種を販売します。これらサンドウィッチは、期間を2期に分け1種ずつ、各日20食の個数限定での販売となります。



この度、販売するサンドウィッチは、濃厚なマスカルポーネを使った粒あんクリームとストロベリーラズベリースプレッド、イチゴをサンドした「ストロベリー小倉サンド」と、サラベスのシグニチャーデザート「トリプルチョコレートブディング」を使用しバナナとホイップクリームをサンドしてチェリーをトッピングした「バナナチョコブディングサンド」の2種（各1,300円・税別）。いずれも安心と安全にこだわりを持ち、厳選した食材で専門のパン職人が一から丁寧に焼き上げる、名古屋発祥の最高級食パン専門店「い志かわ」だから実現できた、マーガリン・はちみつ不使用、人工的な甘さがなく、しっとりとしていてきめが細かい食パンを採用することで、サラベスのヘルシー&リッチなレシピを更に高めた限定サンドウィッチとなっています。キュートさとスタイリッシュを兼ね備えたラッピングが、さらなるスペシャル感を演出します。

**「サラベス」名古屋店 × 高級食パン専門店「い志かわ」コラボレーション 限定サンドウィッチ 販売概要**

◇ ポップアップストア出店期間：

2021年3月3日（水）～31日（水） 営業時間 10:00～20:00

◇ 販売アイテム・期間：

- ① 3月3日（水）～16日（火） 「ストロベリー小倉サンド」 1,300円（税別） ※上画像左
- ② 3月17日（水）～31日（水） 「バナナチョコブディングサンド」 1,300円（税別） ※上画像右

※上記に加え、「い志かわ」オリジナルアイテムの販売もされます。

※いずれも各日20食の個数限定販売。なお、「サラベス」名古屋店店舗での販売はありません。

◇ ポップアップストア出店場所：

「ジェイアール名古屋タカシマヤ」1階 イベントスペース （愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4）

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 高級食パン専門店「い志かわ」について

「人生 100 年 喜びと感動をパンとともに。」をコンセプトに、毎日安全かつ美味しくこだわりぬいた食パンを「い志かわの志」とともに食卓に届けたい。

安心と安全にこだわりを持ち、厳選した食材で、専門のパン職人が毎日 1 から丁寧に焼き上げる、名古屋発祥の最高級食パン専門店。

最高級食パン専門店

**い志かわ**

## ■ 「い志かわ」パンの特徴

素材は一つひとつ厳選した最高級のものを使用。厳選するとともに余計なものを一切入れないということも徹底し、小さいお子様にも安心して召し上がっていただけるようマーガリン、はちみつは使用していません。人工的な甘さはなく、食パンの素材そのものの味を大切にしています。

一般的な食パンの 1.2～1.25 倍の重さで、ギリギリの水分量を保持しており、しっとりときめが細かく、重さも実感することができます。



## ■ 「サラベス」について

「Sarabeth's (サラベス)」は、ニューヨーク出身の女性サラベス・レヴィーンにより、1981 年ニューヨークのアップパーウエストサイドに創業しました。家族に伝わるレシピで作るフルーツブレッド（果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャム）をはじめ、フレンチトースト、パンケーキ、エッグベネディクト、ワッフルなど伝統的なアメリカの朝食メニューの“ヘルシー&リッチ”な味わいから人気です。

レストラン格付けガイド「Zagat」ではニューヨーク No.1 デザートレストランに選ばれ、「New York Magazine」からは“NY の朝食の女王”と賞賛され、多くのセレブリティも足を運び、映画「恋するベーカリー」で主演のメルル・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。

現在はアメリカに 11 店舗、ドバイ 1 店舗、ソウル 1 店舗、台湾 4 店舗、日本国内 4 店舗（新宿／品川／東京／名古屋）を展開しています。

公式 HP : <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>



創業者サラベス・レヴィーン



NY アップパーウエスト店



代表メニュー  
クラシックエッグベネディクト



代表メニュー  
フラッフィーフレンチトースト

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)