

「サラベス」名古屋店限定、高級食パン専門店『い志かわ』とのコラボレーションメニュー
『最高級食パン』のベリーカスタードフレンチトースト

販売期間：2020年11月16日（月）～12月31日（木）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の名古屋店では、高級食パン専門店『い志かわ』とコラボレーションしたスペシャルメニュー『最高級食パン』のベリーカスタードフレンチトースト（1,680円・税別）を、11月16日（月）から12月31日（木）までの期間限定で提供します。

最高級食パン専門店

い志かわ



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る限定メニューが誕生しました。

～ 高級食パン専門店「い志かわ」×「サラベス」コラボレーションメニュー ～

ふんわりもちりとした「い志かわ」特製パンの表面だけに、卵と牛乳のみで作ったシンプルなアパレイユを染み込ませることで2層に焼き上げたフレンチトーストをまずはそのまま。ストロベリーとライチ、2種類のジャムや、クリスピーナッツクッキー、ベリーをお好みで添えて召し上がって頂いた後は、カスタードソースをたっぷりかけてスープ仕立てに。一皿で様々な味の変化をお楽しみ頂くことができます。

■「サラベス」名古屋店 x 高級食パン専門店「い志かわ」コラボレーションメニュー概要

- ・メニュー名 : 『最高級食パン』のベリーカスタードフレンチトースト 1,680円（税別）
- ・販売期間 : 2020年11月16日（月）～12月31日（木）
- ・販売店舗 : サラベス 名古屋店
名古屋市中村区名駅 1-1-3 タカシマヤ ゲートタワーモール 1F / TEL. 052-566-6102

【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

■ 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 5 店舗（新宿／品川／東京／名古屋／大阪）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