

業界初！マミーズ・アン・スリールの「おうちでアップルパイ」販売開始
1日2,000個売れる人気のアップルパイが、自宅で作れるキットになって新登場
～すべての材料が揃ったレシピ動画付き！焼き方次第ではお店以上の味が楽しめるかも!?～

手作りで丹念に焼き上げることで人気のアップルパイ専門店「マミーズ・アン・スリール」（本店所在地：東京都文京区、代表：横川美枝子、以下マミーズ）は、家庭で作れるアップルパイキット「おうちでアップルパイ」を販売開始しました。キットには店舗で使用する材料と同じものがすべて入っており、作り方のレシピ動画がついています。



マミーズ・アン・スリールの「おうちでアップルパイ」 <https://mammies.base.shop>

アップルパイ専門店が伝授！おうちで作る家族時間と絶品アップルパイ

新型コロナウイルスの感染拡大防止のために自宅で過ごす時間が増えた今、せっかくなら「おうち時間を楽しんでいただきたい」。そして、「手作りアップルパイで多くの笑顔を届けたい」という思いで私たちは、家庭で作れる手作りキットを開発いたしました。今回、販売する「おうちでアップルパイ」のキットには、お店で実際に使用するパイ生地・カスタードクリーム・煮りんご（長野県産ふじりんご）が冷凍で入っています。お菓子作りが初めての方でもレシピやQRコードでの動画がついているので大人の方はもちろん、お子様と一緒に安心してお作りいただけます。

マミーズのアップルパイは、創業当時より生地からカスタードクリームまで添加物は一切不使用。すべて手作りで焼き上げるこだわりは、今も変わりません。たっぷりの信州りんごにサクサクのパイ、焼きたての味をぜひご家庭でお楽しみください。



■「おうちでアップルパイ」製品概要



原材料：りんご（国産）、小麦粉、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）、シナモン

内容量：パイ生地 260 ㏄、煮りんご 270 ㏄、カスタード 110 ㏄、アルミ皿

賞味期限：約 30 日（冷凍の状態）

保存方法：冷凍庫保存（製造後は冷暗所で保管、2 日以内にお召し上がりください。）

配送：冷凍

販売価格：大ホール（約 20 cm）3,564 円 中ホール（約 15 cm）1,620 円

購入サイト：<https://mammies.base.shop>



「おうちでアップルパイ」の開発秘話と私たちの思い

「おうちでアップルパイ」を開発するにあたって、最大の課題は「素材のベストな状態をいかにお客様にお届けするか」ということでした。通常、冷凍後の素材ですとカスタードはボソボソに、生地は水っぽくなってしまいます。そこで、今回の開発には冷凍技術にこだわり、試行錯誤を繰り返し、ようやくそのままの素材をお届けすることに成功。また、レシピもわかりやすい動画をつけることにより、どんな様でもお作りいただけるようになりました。事前に行ったテスト販売でも、「とても楽しかった」「美味しく出来た」「家族みんなで楽しく作れた」など大変、ご好評をいただいています。

マミーズ・アン・スリール（mammies an sourire）は、アップルパイが大好きだった自分の子供たちを喜ばせるために手作りで焼きはじめた“お母さんの味”。スリール（sourire）は、フランス語で「笑顔」という意味です。自粛生活を余儀なくされている今だからこそ、私たちのお届けするアップルパイでひとりでも多くのお客様を笑顔にできれば、これほどうれしいことはありません。





【会社概要】

会社名：有限会社マミーズ

所在地：〒113-0024 東京都文京区西片 1-2-2

代表者：横川美枝子

URL：<http://mammies.co.jp/>



本店 〒113-0024 東京都文京区西片 1-2-2 03-3812-0042

谷中 〒110-0001 東京都台東区谷中 3-8-7 03-3822-8166

大丸東京店 〒100-6701 東京都千代田区丸の内 1-9-1 03-3212-8011

長野工場 〒381-0401 長野県下高井郡山之内平穏 4240 0269-33-1140

荒川工房 〒116-002 東京都荒川区荒川 4-2-6 03-6692-8119

事務室 〒116-0002 東京都荒川区荒川 3-74-3 武井ビル 1 階 03-5615-3870



マミーズ・アン・スリール 本店