

報道陣各位

2010/12/27

新感覚！「焼かりんとう」バレンタインデースイーツ企画

2011年2月1日～14日 期間限定

都内6店舗のカフェにて「焼かりんとうオリジナルバレンタインデースイーツ」を販売

株式会社クラタ シー・エム・エス(屋号:菓寮花小路、本社:東京都文京区本郷 2-17-12、代表:倉田圭一郎)は、2011年2月1日(月)～14日(木)の14日間、都内6店舗のカフェでの菓寮花小路の「焼かりんとう」を使った「期間限定オリジナルバレンタインデースイーツ」の販売を開催いたします。

上記期間中には、各カフェが焼かりんとうを使った期間限定のオリジナルバレンタインデースイーツを提供いたします。また、キャンペーン期間中に来店したお客様が菓寮花小路「焼かりんとう」を無料で試食できます。
(参加カフェ詳細一覧は別紙参照)

HATTIFNATT -吉祥寺のおうち-(東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-38-4)
HATTIFNATT 高円寺のおうち-(東京都杉並区高円寺北 2-18-10)
Kahemi Cafe(東京都渋谷区宇田川町 2-1 渋谷ホームズ B1)
ダブルツールカフェ 原宿店(東京都渋谷区神宮前 1-11-11)
ダブルツールカフェ 渋谷店(東京都渋谷区渋谷 3-12-24)
ダブルツールカフェ 西国分寺店(東京都国分寺市泉町 2-9-2)

期間中、菓寮花小路オフィシャルサイト内

(URL:<http://www.hanakomichi.net>)にキャンペーンを開設、各カフェのバレンタインデースイーツ情報をご覧いただけます。

油で揚げず、サククリとした食感の菓寮花小路「焼かりんとう」は、発売以来大人気商品。太陽の恵みをたっぷり受けた沖縄県伊江島産の黒糖とチョコとのコラボはまさに新感覚・新食感です。



カフェ名:HATTIFNATT 高円寺のおうち-
バレンタインデー期間限定スイーツ
「松ぼっくり」
松ぼっくり?のようなチョコと焼かりんとうのハーモニー



カフェ名:Kahemi Cafe
バレンタインデー期間限定スイーツ
「焼かりんとうの和風パフェ」
焼かりんとうと抹茶プリンとアイス、白玉、小豆のパフェ
焼かりんとうのさくさくと白玉のもちもちの食感!

ご掲載に関するお問い合わせ先:

株式会社エイブルスタディ (担当:福田/牟田)
東京都新宿区西新宿 3-9-14 インタービル 6F
Tel:03-3320-4458 Fax:03-3320-4457

商品に関するお問合せ先:

菓寮花小路(担当:守屋)
株式会社クラタ シー・エム・エス
〒343-0807 埼玉県越谷市赤山町 2-175
フリーダイヤル:0120-875312 Tel: 048-969-1024 Fax: 048-969-1022

焼かりんとう バレンタインデースイーツ 参加カフェ一覧

開催期間:2011年2月1日~14日

店舗名	住所/電話番号/営業時間
HATTIFNATT -吉祥寺のおうち-	住所: 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-38-4 TEL: 0422-23-3589 営業時間: 月 土 12:00~23:00/日曜日 12:00~22:00/定休日:不定休
HATTIFNATT 高円寺のおうち-	住所: 東京都杉並区高円寺北 2-18-10 TEL: 03-6762-8122 営業時間: 月 土 12:00~24:00/日曜日 12:00~21:00/定休日:不定休
Kahemi Cafe	住所: 東京都渋谷区宇田川町 2-1 渋谷ホームズ B1 TEL: 03-5428-6368 営業時間: 12:00~23:00(L.O.22:30)
ダブルツールカフェ 原宿店	住所: 東京都渋谷区神宮前 1-11-11 グリーンファンタジアビル 2F TEL: 03-5413-2106 営業時間: 月~土 11:00~23:00(L.O.22:30)/日祝 11:00~21:30(L.O.21:00)/年中無休
ダブルツールカフェ渋谷店	住所: 東京都渋谷区渋谷 3-12-24 渋谷イーストサイド 2F TEL: 03-5467-4567 営業時間: 月~木 11:30~0:00(L.O.23:30)/金 11:00~MIDNIGHT/土 11:30~16:00/ 日曜祭日 休業
ダブルツールカフェ西国分寺店	住所: 東京都国分寺市泉町 2-9-2 1F TEL: 042-312-2875 営業時間: 11:00~21:30(L.O.21:00)/月曜 休業

「焼かりんとう」の特徴

1. 油で揚げていないので、とってもヘルシー

一般的な「かりんとう」とは違い、油で揚げず、からりと焼き上げる独自製法で、とてもヘルシーなお菓子に仕上げました。



2. サックサクの食感

油で揚げていないので、従来の堅さがなく、サクサクとした軽い食感で、歯ざわりも優しいので、小さなお子様からご年配の方まで、幅広い方々にお楽しみいただけます。



3. 沖縄県伊江島のオリジナル黒糖を使用

太陽が燦爛と降り注ぐ恵まれた気候のもとで育った沖縄県伊江島産のサトウキビにこだわり、素材の鮮度を保つために、現地に専用製糖工場を設立しました。黒砂糖はミネラル豊富なアルカリ性健康食品として大変に注目されており、健康管理に気を使っている方にも嬉しい食材です。

