

## 大阪初出店！素材にこだわった贅沢なグルメサンドウィッチ専門店 『軽井沢フラットブレッズ てんしば i:na(イーナ)店』

2019年11月22日(金) てんしば i:na(イーナ)にグランドオープン

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS\*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎が運営する)は、素材にこだわった贅沢なグルメサンドウィッチが楽しめるサンドウィッチ専門店『軽井沢フラットブレッズ』を、2019年11月22日(金)に大阪 天王寺公園内に新しく開業する新エリア「てんしば i:na(イーナ)」にオープンいたします。

\* …株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)のグループ会社です



『軽井沢フラットブレッズ』は、軽井沢の老舗パン屋「浅野屋」と共同開発した特製のパン生地を、店舗で成型し焼き上げた、ふっくらもちもちのフラットブレッドに新鮮野菜や厳選した食材をたっぷり挟んだ、贅沢なグルメサンドウィッチのお店です。

「軽井沢フラットブレッズ てんしばi:na(イーナ)店」では、ランチ、ディナー共に多彩なメニューをご用意しております。ランチタイムには、「極旨 グリルビーフサンド」や「軽井沢クラブハウスサンド」などボリュームたっぷりの人気サンドウィッチメニューを。ディナータイムには、「イタリア産水牛モッツアレラのフラットブレッズペパロニピザ」など特製のピザ生地を使用したピザや、溶岩石グリルで焼き上げた旨味たっぷりのお肉料理をお召し上がりいただけます。

さらに「てんしば i:na(イーナ)店」では限定スイーツもご用意。限定スイーツ「シューロングカスタード」は、長さ約20cmとインパクトのある見た目に、サクサクとしたシュー生地とマスカルポーネチーズを加えた軽やかな味わいのカスタードクリームが特徴の商品です。オーガニックのコーヒー豆で作るカフェラテと一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。

是非この機会に「軽井沢フラットブレッズ てんしば i:na(イーナ)店」で、素材にこだわったグルメサンドウィッチやここでしか味わえない限定メニューをご賞味ください。

### 《店舗概要》

- ◆店舗名称 : 軽井沢フラットブレッズ てんしば i:na(イーナ)店
- ◆所在地 : 大阪市天王寺区茶臼山町5番55番 てんしばイーナ内
- ◆TEL : 06-6771-0464
- ◆営業時間 : 11:00~22:30(L.O.21:00)
- ◆オープン日 : 2019年11月22日(金)
- ◆店舗面積 : 140㎡ ◆席数 : 73席

### 「てんしば i:na(イーナ)」

天王寺動物園の魅力向上を目指し、「育てよう！好奇心」を基本コンセプトに、動物や自然に、そして私たちの暮らしに一層の興味を持っていただけるような施設です。全体を覆う大きなリーフの屋根はその象徴であり、リーフの下でさまざまな出会いが生まれます。

## ■おすすめメニュー

### 【店舗限定商品】

- ◆商品名: シューロングカスタード
- ◆価格: 227円
- ◆詳細: 約20cmのシュークリーム。シュー生地の上にメレンゲを重ね、クラッシュアーモンドをかけ焼きあげたカリカリ、サクサクとした食感の生地と、北海道産マスカルポーネチーズを加えた軽やかな味わいの自家製カスタードクリームが特徴です。甘さ控えめで軽くお召し上がりいただけるおすすめのお店限定スイーツです。



### 【ランチタイム】

- ◆商品名: 極旨 グリルビーフサンド
- ◆価格: 898円
- ◆詳細: 店舗で生地から焼き上げるふわふわもちりのフラットブレッドに、浅間山溶岩石の遠赤外線でジューシーに焼き上げた柔らかなアンガスビーフを贅沢に挟んだフラットブレズの看板商品。特製グレービーソースとクレソンの爽やかな香りがアクセントとなって濃厚で深みのある味わいが楽しめます。



- ◆商品名: 焼きチェダー グリルハンバーグ
- ◆価格: 845円
- ◆詳細: 軽井沢のパン屋の名店「浅野屋」と共同開発した生地で作った自家製バーガーパンズの中に、パルミジャーノレッジャーノと厚切りチェダーの2種類のチーズ、溶岩石のグリルで焼き上げた100%ビーフパティ、新鮮野菜をたっぷり挟んだ人気商品。細かく削りカリッと焼いた香ばしいパルミジャーノレッジャーノと、とろりと溶けた出す厚切りのチェダーチーズ、ジューシーなビーフパティは相性抜群です。



### 【ディナータイム】

- ◆商品名: イタリア産水牛モッツアレラのフラットブレズペパロニピザ
- ◆価格: 980円
- ◆詳細: 軽井沢のパン屋の名店「浅野屋」と共同開発した生地で作る、サクサク、カリッとしたフラットブレズピザ。イタリア産の水牛モッツアレラと様々なチーズをミックスして焼き上げ、濃厚なチーズの香りが楽しめます。こだわりのトマトソースは爽やかな酸味と優しい甘味のあるフラットブレズ特製ソースで、ペパロニやイタリアンソーセージとも相性抜群。フラットブレズピザで本格ピザの味わいをご賞味ください。



- ◆商品名: フラットブレズセット (お2人様用)
- ◆価格: 2,400円
- ◆セット内容: ①イタリア産水牛モッツアレラのフラットブレズマルゲリータ ②シュリンプ&チキンミックス ③お好きなドリンク2杯
- ◆詳細: フラットブレズのおすすめメニュー2点とお好きなドリンクが楽しめるお得なセットです。



- ◆商品名: フラットブレズ特製 ポークスペアリブ
- ◆価格: 1,600円
- ◆詳細: 丁寧にすじを切り落としたスペアリブをフラットブレズ特製の甘辛だれにじっくりと漬け込み、溶岩石グリルの遠赤外線でジューシーに焼き上げます。焼き上げたスペアリブは焼いたタレの香ばしい香りが食欲をそそり、ひとたび口に入れば柔らかな食感と溢れる肉汁、肉に染み込んだタレが極上の味わいを演出し、やみつきになる事間違いなし。是非、自慢のクラフトビールと一緒に楽しみください。



※価格内容に変更する場合があります。※価格は全て税抜きです。

## ■軽井沢フラットブレズとは

「軽井沢フラットブレズ」は、軽井沢のパン屋の名店「浅野屋」と共同開発した、焼きたての特製ブレッドに新鮮野菜や厳選した食材をたっぷり挟んだ、素材が楽しめる贅沢なグルメサンドウィッチ専門店です。小麦が香る特製ブレッドは全粒粉ブレッドもお選び頂け、食物繊維・鉄分、ビタミン・ミネラルを手軽に摂取することができます。サンドウィッチに使用する野菜はその時期に本当に美味しい野菜の地域を厳選して使用しております。また、肉汁あふれるグリルメニューは浅間山の溶岩石で焼く事で、鉄板では味わえない遠赤外線効果で肉の旨味を逃がさず口の中で驚くほどジューシーな味わいが広がります。全てにこだわったフラットブレズのグルメサンドウィッチを是非お召し上がりください。