

大阪天王寺のテイクアウト専門カフェ「HOLO STANDARD」 が、インスタグラムキャンペーン開催 & PayPayでの支払いが 可能に。

株式会社WISNISTA（本社：大阪府大阪市、代表取締役：南 真石）は、大阪天王寺にあるテイクアウト専門店「HOLO STANDARD」で、インスタグラムキャンペーンを2019年3月15日より開始しました。
また、同時にスマホ決済アプリ「PayPay」での支払いも可能になりました。

話題のインスタグラムキャンペーン♪

HOLO STANDARDでご購入頂いた商品やフотスポットで撮った写真に、ハッシュタグ「#holostandard」と入れてinstagramに投稿して、お店で提示頂いたお客様に「タピオカ増量無料」or「ベビーカステラトッピング1種類無料」をプレゼントしています。

ストーリーでの投稿もOKです♪

もちもちのタピオカや、米粉のベビーカステラと相性ばっちりのトッピングを是非お楽しみください。

※キャンペーンは6月末まで。

終了日は前後する場合がございます。変更の際は店頭・Instagramにてお知らせします。



オシャレなフォトスポットはインスタ映えもばっちりです！



PayPayでの支払いが可能に。

HOLO STANDARDでは、話題のスマホ決済アプリ「PayPay」でのお支払いも可能になりました。

PayPayでは5月31日23：59まで最大20%が戻ってくる第2段100億円キャンペーンが開催されています。
お得なこの機会に是非スマホで簡単に決済してください♪



店舗「HOLO STANDARD」のご紹介

「HOLO STANDARD (ホロスタンダード)」は、ファッションビルHoop (フープ) に2018年3月16日にオープンした店舗で、タピオカドリンクや米粉のベビーカステラを中心に取り扱っています。



タピオカドリンクや米粉のベビーカステラ、高級食パンを販売♪

ブラックティーやマンゴーミルクなど、全10種類のタピオカドリンクもご用意。
つるっとモチモチの食感が楽しめます。

(360円~420円+税)

グルテンフリーで小麦粉アレルギーの方にも優しく、米粉のモチモチ感が楽しめるふわふわのベビーカステラもご用意しております。

(15個入り 400円+税、25個入り 600円+税、35個入り 800円+税)



また、曜日限定で食パン専門店「高匠」の湯種食パンも販売もしています。

小麦粉を熱湯で捏ねて、低温で熟成させる「湯種製法」で作った、ふんわりもちもちの湯種食パンは毎回完売の大人気商品です。

(1本2斤分 税込750円)



◆販売スケジュール◆

水曜日 13:00～

土曜日・日曜日 ①13:00～ ②15:00～ ③17:00～

※数量限定での販売となります。

※当リリースでご紹介しているメニュー内容や価格は変更になる場合があります。ご利用の際は店頭にてご確認ください。

【店舗概要】

店名：HOLO STANDARD（ホロスタンダード）

所在地：〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-2-30 Hoop1階 南側オープンスペース

営業時間：平日12:00-21:00 土日祝11:00-21:00

定休日：なし



◆instagram◆

アカウント名：holo_standard

URL：https://www.instagram.com/holo_standard/

←instagramのQRコードはこちら

◆ウェブサイト◆

<https://holostandard.business.site/?m=true>

【会社概要】

会社名：株式会社WISNISTA（ウィズニスタ）

所在地：大阪府大阪市北区万歳町4-12 浪速ビル507B号室

代表者：南 真石

設立：2017年6月

URL：<http://www.wisnista.jp/>

事業内容：ECサイトの企画・運営・管理、コンサルティング、運営代行

小物、靴、アパレル製品の企画・製造・販売

広告運用・タレントマネジメント

【お客様からのお問い合わせ先】

HOLO STANDARD お客様窓口

e-mail：holo@wisnista.jp

株式会社WISNISTAのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/30638

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WISNISTA HOLO STANDARD担当

e-mail：holo@wisnista.jp