

取材のお願い

日本初！パンケーキのウォーキングテイクアウト専門店 「ラ・ポアル」がグランドOPEN！



株式会社Belett（本社：大阪府大阪市 代表取締役会長：廣田雄二）は、2011年12月1日（木）にパンケーキのテイクアウト専門店「ラ・ポアル」を東京・池袋にオープンいたします。日本で初めてのパンケーキのテイクアウト専門店です。

今回オープンする「ラ・ポアル」は、「ビード・パパの作りたて工房（株式会社麦の穂）」を創業した廣田雄二が5年ぶりにプロデュースする新しい業態です。いま女性に大人気のパンケーキを気軽に食べ歩きできる「ウォーキングテイクアウト」といったスタイルを提案しています。

東京・池袋にある第一号店のグランドオープンに先がけて、11月30日（水）にマスコミ各社の方々に向けた試食会を開催いたします。当日は、マスコミ各社様専用の会場をご用意し、ベイクドチーズを練りこんだ焼きたてのパンケーキをその場でお召し上がりいただくことができます。ぜひこの機会に、ご取材いただきますよう、何卒よろしくお願いいたします。

■日時：11月30日（水）メディア限定試食会：15：00～19：00

■場所：ラ・ポアル（豊島区南池袋1-24-5 楽園タウン池袋B館1F）

※マスコミ・メディア様限定とさせていただきます。 ※駐車場のご用意はありません。あらかじめご了承ください。

※テレビ媒体の方へ：音声ラインのご用意はございません。ご了承ください。

※試食会にご参加の際には、商品及び店舗に関するご紹介を必ずお願いいたします。1社2名様まで、応ご相談。

個別取材をご希望のマスコミ・メディア各社様は、別途ご相談ください

取材のお問い合わせ：JPAワールドプランニング 担当：皆川

TEL:03-6206-9034 e-mail: katjmm@jpa-group.info

【ストーリー】

「ラ・ポアル」とは、フランス語でフライパンのこと。私たちラ・ポアルのパンケーキは、南仏のママンがフライパンで焼いてくれる、手作りのパンケーキをコンセプトにしています。焼きたてを食べ歩きできる、新しいスタイルのパンケーキ専門店です。



くら・ポアル Web サイト※>www.la-poele.com

東京・池袋「ラ・ポアル」の第一号店

※サイトは11月26日公開予定

【ラ・ポアルのパンケーキ】

生地には、コクと深みをあたえるバイクドチーズを練りこんでいます。また、女性に人気のフルーツをたっぷり使ったソースやトッピングにもこだわりました。甘さを控えめにしたパンケーキとトッピングの組み合わせで、手作りのやさしい味わいをさまざまなバリエーションでお楽しみいただけます。



＜ウォーキングテイクアウト・メニュー＞ 各¥460

●マカダミアナッツ ●ベリーベリー ●オレンジシュゼット ●ボムデキャラメル ●メイブルクリームブラン

＜バイクドチーズパンケーキ1/4カット＞ 各¥460（プレーンのみ¥380）

●プレーン ●ベリーベリー ●オレンジ ●キャラメル ●レモンカスタード

※ウォーキングテイクアウト・メニューのほかに、1ホールメニューなどもご用意しております。

女性に人気！「ビアード・パパの作りたて工房」の創業者・廣田雄二について

1997年に、シュークリーム専門店「ビアード・パパの作りたて工房（株麦の穂）」を創業。外食事業を中心にさまざまな業態を成功に導き、（株麦の穂）を200億円企業に押し上げた。「自分がおいしいと思うものを、お客さまに」を信念に、新しい業態としてのパンケーキ専門店「ラ・ポアル」を足がかりとして、新たなスイーツブームを仕掛けていく。

【株式会社Belett】

＜ 本 社 ＞ 大阪市北区西天満3丁目8番14 廣瀬ビル1F

＜ 事業内容 ＞ 飲食店の経営、菓子の製造・販売

＜ 主な業態 ＞ スイートメモリーズコレクション

＜代表取締役会長＞ 廣田雄二

＜ Web ＞ <http://okonomi-taikou.chu.jp/company.html>