



2020年3月31日
株式会社京王百貨店

新宿店 食品フロアに 明日 4月1日(水)オープン

人気アップルパイ専門店「グラニースミス」期間限定出店

◆京王百貨店新宿店 MB階 食品のフロア

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：駒田一郎）は、4月1日（水）、新宿店 食品のフロアに、アップルパイ専門店「グラニースミス」を期間限定*で導入します。

東京・三宿に本店を構える「グラニースミス アップルパイ&コーヒー」は、どこか懐かしい味わいと古き良きアメリカを彷彿とさせる世界観で、10～20歳代の女性に特に人気のあるショップです。17年度～19年度にかけて大規模改装を行った新宿店食品フロアでは、「客層の拡大」が順調に進んでおり、今回の人気店舗導入によって、より多くのお客様の誘致を目指します。

*出店期間は2ヵ月程度の予定。期間変更の可能性あり

■「おばあちゃんの味のアップルパイ」がコンセプト

2012年に東京・三宿の世田谷公園ほど近くにオープンした、アップルパイ専門店。アップルパイと一口に言ってもメニューによって異なる味わいが楽しめる、若い女性を中心に人気のショップです。

今回の期間限定出店では、テイクアウト専門店として登場。本店と同じレギュラーメニュー4種に加え、季節限定メニュー数種も店頭に並びます。アップルパイに使用するリンゴは、主に契約農家から仕入れる国産リンゴです。



<レギュラーメニュー4種>

価格(4種とも)カット 454円、ホール 3,456円(税込)

●イングランドカスタード(写真)

自家製カスタードクリームとやわらかく煮込んだリンゴを組み合わせたアップルパイ。シナモンやお酒不使用でお子様も食べやすい人気メニュー。

●ダッチクランブル

アメリカの家庭でよく作られるクランブルをのせたスタイル。シャキシャキとしたリンゴやサクサクのクランブルの食感が楽しめます。隠し味は糖蜜とバーボン。

●クラシックラムレーズン

ラムレーズンとクランブルに、シャキシャキとした食感を残したリンゴを使ったアップルパイ。

●フレンチダイヤモンド

フランス菓子に欠かせないクレームダマンド（アーモンドクリーム）にしっかりシナモンを効かせたアップルパイ。

