

2014年12月4日
アイビー株式会社



りんごを味わいつくす冬限定の“ハイブリッドスイーツ”が登場
発売25年目の人気スイーツ「アップルパイ」とフレンチトーストがひとつになった

「アップルパイフレンチトースト」

1月8日（木）新発売

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、1月8日（木）から、冬限定のスイーツ「アップルパイフレンチトースト」を全国のアフタヌーンティー・ティールームで発売します。



アフタヌーンティー・ティールームは、1981年創業時より“お茶と共に過ごす豊かな時間”の提案を大切にしています。ティータイムに欠かすことのできないスイーツには、アフタヌーンティー流のこだわりが詰まっており、個性溢れるメニューがお茶の時間をより豊かなものにしてきました。中でも、1990年に誕生したブランドを代表するスイーツ「アップルパイ」は、パイ生地を使わずに作る独特な味わいが注目され、他では味わえないスイーツとして、発売から25年目を迎える現在も多くのお客様から支持を頂いています。

今回新しく提案する「アップルパイフレンチトースト」は、発売当時から変わらないオリジナルのレシピで作る「アップルパイ」を、今注目のフレンチトーストとひとつにしたハイブリッドスイーツ。2種類のスイーツの美味しさを一度に愉しみたい、欲張りな方におすすめのスイーツです。

<3つの美味しいポイント>

- ・フレンチトーストのアパレイユ※にもりんごの味わい（カモミールアップルの紅茶を使用）
- ・バニラアイスと一緒に食べることで、“温かい”“冷たい”両方の美味しさが一度に愉しめる
- ・しっとりとしたアップルパイ、ローストアップルのキャラメル煮、ふたつのりんごの食感が味わえる

※卵、牛乳、砂糖で作る卵液です。

商品概要



- 商品名：アップルパイフレンチトースト
- 価格：1,400円（税込）紅茶付き
- 販売期間：1月8日（木）～2月25日（水）
- 商品説明：アフタヌーンティー人気のアップルパイと、紅茶のアパレイユで焼き上げたフレンチトーストを組み合わせた新感覚スイーツ。ごろごろとしたりんごのキャラメル煮とバニラアイスとともに。

<オリジナルのアップルパイについて>



パイ生地で作るアップルパイが一般的ですが、アフタヌーンティー・ティールームのアップルパイは、パイ生地を使用しないオリジナルのレシピです。極薄のアーモンドスライスとふわふわのメレンゲで作る生地をパイに見立てました。大きな型にりんごのコンポートを何層にも重ね、その上にパイ生地に見立てたメレンゲクリームをのせて表面を香ばしく焼き上げています。しっとりとした食感とジューシーな美味しさは、他では味わえないと、発売開始から25年目を迎える現在も多くのお客様から愛されています。

- <販売店舗> 全国のアフタヌーンティー・ティールーム（一部店舗を除きます）
※店舗により取扱メニュー・価格が異なります。
※販売終了日は、予告無く変更になる場合がございます。
※数量限定のため、無くなり次第終了となる場合があります。

- <ホームページ> <http://www.afternoon-tea.net>
<フェイスブック> <http://www.facebook.com/afternoontea.jp>
<ツイッター> http://twitter.com/AfternoonTea_LT

ご取材など、この件に関する問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006