

2015年1月27日  
アイビー株式会社

*patisserie*  
**KIHACHI**

“どらクリームサンド 苺”を先行販売など  
オープン記念限定商品も登場

## パティスリー キハチ アトレ吉祥寺

2月9日オープン

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、2月9日（月）に、パティスリー キハチ アトレ吉祥寺をオープンします。



画像左：キハチトライフルロール®  
画像右上：スフレラスク  
画像右下：先行販売どらクリームサンド

四季折々の、いちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。自由な発想とアイデアが詰まったレストランのデザートから生まれたパティスリー キハチ。アトレ吉祥寺は 10 店舗目のオープンになります。オープンを記念して、日本の「素材」「伝統」「製法」の良さを見つめなおし、パティシエが作ったオリジナル菓子「どらクリームサンド 苺」の先行発売や「ベリーマカロン BOX」、焼菓子の詰め合わせ「オープン記念 BOX」を数量限定で販売します。

### 店舗概要

店 名：パティスリー キハチ アトレ吉祥寺  
住 所：東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺  
電話番号：0422-22-1577  
営業時間：10:00～21:00

ご取材など、この件に関するお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



## オープンキャンペーン

### <オープン記念商品>

- 「ベリーマカロン BOX」 1,080 円 (税込) ※100 個限定 (画像 : A)  
 「オープン記念 BOX」 1,080 円 (税込) ※100 個限定 (画像 : B)

### <アトレ吉祥寺先行発売>

■商品名:「どらクリームサンド 苺」(画像 : C)

■価格: 260 円 (税込)

■商品説明:

「どらクリームサンド」の新作。いちごとラズベリーで作ったジャムを真ん中にはさみ、いちごの甘み・酸味・香りがやさしく口に広がります。

### 「どらクリームサンド」とは

2014 年 11 月より発売した日本の「素材」「伝統」「製法」の良さを見つめなおし、パティシエが作ったオリジナル菓子のひとつが「どらクリームサンド」です。どらやき生地にパティシエの技を取り入れ、生クリームとバター、隠し味に醤油を入れて一枚一枚丁寧に焼きあげました。しっとりした生地にかスタードクリーム、生クリームをサンドした、パティスリー キハチならではの新しい味わいです。定番の小倉、塩キャラメルのほか、季節の味が楽しめます。手土産としてもおすすめです。



### <その他商品のご紹介> ※商品は抜粋

- キハチトライフルロール® カット 562 円、14cm 2,160 円  
 ダックバターサンド 抹茶 292 円、キャラメル 260 円、栗 292 円  
 スフレラスク 8 種 各 324 円、3 個入り 1,080 円、6 個入り 2,160 円

※ 四季折々の食材を使ったケーキやフィナンシェをはじめとする焼菓子詰め合わせ各種をご用意しております。