

patisserie
KIHACHI

2019年10月1日
株式会社サザビーリーグ

東京土産の新シリーズ「KIHACHI THE」から、第2弾が登場
“焦がしキャラメル”の香ばしさとサクサク食感が味わえる、キハチのスペシャリテ

KIHACHI THE BISCUIT

(キハチ ザ ビスキュイ)

2019年10月9日(水) 新発売

株式会社サザビーリーグ(本社:東京都渋谷区千駄ヶ谷/代表取締役社長 角田良太)が運営するパティスリー キハチは、東京土産の新商品「KIHACHI THE BISCUIT (キハチ ザ ビスキュイ)」を東京駅や、羽田空港などに展開するパティスリー キハチの各店舗にて、10月9日(水)より発売します。



「キハチ ザ ビスキュイ」は、『キハチ』の名を冠する東京土産のスペシャリテを展開する新シリーズ、「KIHACHI THE」の第2弾商品です。第1弾の「KIHACHI THE WAFFLE (キハチ ザ ワッフル)」と同じく、素材を厳選し、食材の組み合わせや食感にこだわりながら、どなたにも好まれる味わいに仕上げました。

パティシエのこだわりは、砂糖を香り立つまでしっかり焦がしてクリームを加えた“焦がしキャラメル”と北海道産の小麦粉を合わせ高温で焼き上げた、香り高くサクサクとした食感のビスキュイ。そこに、ほろ苦い味わいのキャラメルを加えた口どけの良いホワイトチョコレートサンドしています。

“焦がしキャラメル”の香ばしさやコク、ビスキュイのサクサク食感など、パティシエのこだわりが一目で伝わるシズル感溢れるパッケージデザインにもご注目ください。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp



NEW

- 商品名：キハチ ザ ビスキュイ
- 価格：10個入 972円（税込）、20個入 1,944円（税込）
- 発売日：2019年10月9日（水）
- 商品説明：砂糖が香り立つまでしっかり焦がし、クリームを加えた「焦がしキャラメル」と北海道産の小麦を合わせ高温で焼き上げた、香り高くサクサクとした食感のビスキュイ。
ほろ苦い味わいのキャラメルを加えた口どけの良いホワイトチョコレートをサンドしました。
「焦がしキャラメル」の香ばしくコクのある味わいをお楽しみいただけます。

<販売店舗>

パティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）

※店舗により取扱商品が異なります。また、販売期間は変更となる可能性があります。

■Art Direction / Design：岡本健デザイン事務所

岡本 健（グラフィックデザイナー）

1983年、群馬県太田市生まれ。千葉大学文学部行動科学科にて心理学を専攻、研究の一環で調べたグラフィックデザインに興味を持ち、方向転換。卒業後、数社のデザイン事務所にて実務経験を積み、株式会社ヴォル、株式会社佐藤卓デザイン事務所を経て2013年に独立。2015年より株式会社岡本健デザイン事務所を設立。2016年、多摩美術大学統合デザイン科非常勤講師を兼務。

■パティスリー キハチ ブランド紹介

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。ケーキ、焼菓子を幅広く展開し、手みやげやギフト、アニバーサリー、ちょっとした自分へのご褒美など日常の様々なシーンに寄り添うスイーツをお届けしています。

参考資料



「KIHACHI THE」シリーズ 第1弾

- 商品名：キハチ ザ ワッフル
- 価格：4個入 648円（税込）、8個入 1,296円（税込）、14個入 2,268円（税込）
- 発売日：2019年9月20日（金）より販売中 ※期間限定
- 商品説明：素材を厳選し香ばしくザクザクとした食感に焼き上げたキハチオリジナルのココアワッフルで、黒胡麻ペースト、煎り黒胡麻を加えた、胡麻の風味豊かなクリームをサンド。仕上げに口どけ良くマイルドな味わいのチョコレートでコーティングしました。黒胡麻とチョコレートの組み合わせが楽しめるキハチのスペシャリテです。