



BONTEMPSの夏季限定商品が7/22(月)発売開始!

SNS映えのするドーナツとして韓国で人気のカフェブランド『BONTEMPS(ボンタン)』が、7月22日(月)より夏季限定商品の販売を開始いたします。

4種の限定商品はどれも暑い時期にうれしいクールな味わいが特徴。今だけの味を是非お楽しみください。



ブルーベリーチーズ 580円(税込)

チーズクランチをまとったドーナツに酸味とほどよい甘さを活かしながら仕上げたクリームは相性抜群!ブロック型のチーズケーキがアクセント。



クールチョコミント 680円(税込)

少し苦味のあるチョコレートに爽やかなミントグリーンのクリームは、甘さがあり清涼感を感じられます。



サマーレモン 580円(税込)

レモン果汁と果皮を使用した、柔らかい酸味とほのかな苦味が特徴。レモンの魅力を存分に味わえるドーナツです。



ラズベリーストライプ 680円(税込)

ホワイトチョコレートベースに、上品な香りが魅力のラズベリークリーム。ラズベリーの酸味が美味しさを引き立てます。

BONTEMPSとは

2023年12月に日本初上陸した韓国コーヒー&ドーナツチェーン店。本場韓国の味をそのままに、SNS映えだけではない本格ドーナツを販売。

日本1号店のアメ村店オープン日には50mの長蛇の列ができ、連日長蛇の列でドーナツブームの中心となっています。その人気ぶりは関西8番組に取り上げられ、その他雑誌、メディアに次々と掲載されています。

今年6月には待望の東京初上陸、中目黒店がオープン致しました。中目黒店でも全国放送を始めとする各メディアに次々と取り上げられ、夕方にはドーナツが売り切れる状態になっております。

店内は白と黒を基調とし、イスなどはナチュラル感を意識した配色。装飾にはストリート感を演出し、女性だけではなく男性の方も入りやすい工夫をしています。

■ドーナツ

『基本に忠実』を合言葉

プレッツェル生地は通常のもち米でなく、天然発酵種(ルヴァン)法を使用して作っています。生地やトッピングの鮮度にこだわり(当日生産・当日破棄)の原則にそって、ハイクオリティーな商品提供をお約束いたします。

糖類を減らす健康的なライフスタイルを目指す市場の変化に合わせ、負担にならない程よい甘味を提供します。

〈ドーナツ一例〉



バジルトマト



バナナクリーム



ティラミスクリーム



アーモンドチョコ



ミルクグレース



ロータス



シュガー



シナモンシュガー



オレオチョコ



塩キャラメル

■ドリンク

日本では[BONTEMPS]でしか飲むことのできない塩クリームコーヒーや濃厚なボンタンクリームコーヒーなど、コーヒー文化の韓国でも人気の商品が揃っています。

〈ドリンク一例〉



ボンタンクリームコーヒー



塩クリームラテ



アールグレイレモネード



シャインマスカットエイド



ミスカル

BONTEMPS アメリカ村本店

住所:大阪府大阪市中央区西心斎橋2-18-15

電話:06-6732-8145

営業時間:10:00~22:00(L.O.21:30)※テイクアウトは22:00まで

定休日:不定休



BONTEMPS 中目黒店

住所:東京都目黒区青葉台1-28-7

電話:03-6452-3600

営業時間:10:00~22:00(L.O.21:30)※テイクアウトは22:00まで

定休日:不定休



ただいま[BONTEMPS]加盟店の一次募集しております。日本で一緒に韓国の本格カフェを広めましょう!!

募集ページ(フランチャイズWEBレポート内):<https://fc.dai.co.jp/fc/25707>