

～ ベルギーワッフルとチョコレートドリンクの店～

## 11/25(月)新業態「HASHLE(ハッシュル)」二子玉川にオープン りんごやポテト・ベーコンが入った HASHLEオリジナルのワッフル登場!!

荒井商事株式会社(本社:神奈川県平塚市 代表取締役社長:荒井亮三)は、食品流通事業の新業態ベルギーワッフルとチョコレートドリンクのお店「HASHLE(ハッシュル) 二子玉川 東急フードショー店」を、2024年11月25日(月)にオープンいたします。出店場所は、東京都世田谷区 最寄駅:東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅 二子玉川ライズ S.C.地下1階 二子玉川 東急フードショー内です。



HASHLEは、“ベルギーで愛されているワッフルを日本でより多くの方にお届けしたい”という想いを込め、立ち上げました。本場ベルギーでいくつものお店を食べ歩き、美味しいと感じた製法・素材を参考にし、日本でも愛される商品づくりを心がけました。HASHLEでは、丸い形が特徴の「リエージュワッフル」の他に、日本では珍しい、生地の中に具材を包み込んで焼いた、包餡タイプの「ハッシュルワッフル」をご用意。具材のごろっとした食感と素材の組み合わせが楽しい、新しいタイプのワッフルをお楽しみいただけます。



またHASHLEでは、チョコレート王国としても知られるベルギーで寒い時期に飲まれる、濃厚でクリーミーな味わいが特徴の「ショコラショー」を採用。ホッと一息つきたいときや日常的に飲んでもいただけるチョコレートの強い風味を感じていただける、HASHLEを代表するドリンクです。

【本件に関する取材申し込み・お問い合わせ】  
荒井商事株式会社 総務部 広報課 穂山 (アキヤマ)  
〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-1-14 日本橋加藤ビル 10F  
<TEL> 070-3139-6316 <E-mail> [satoshi-akiyama@arai-group.co.jp](mailto:satoshi-akiyama@arai-group.co.jp)

◆メニューのこだわり ～現地で出会った製法・素材を日本に～

ベルギーでいくつものお店を食歩き、美味しいと感じた製法・素材を参考にし、日本でも愛される商品づくりを心がけました。

【リエージュワッフル】 直径約9cm

ベルギー産パールシュガーと北海道産発酵バターを使用。香り高くリッチな味わいの生地には、もちもち食感にこだわり、ベルギーの主食でもあるポテトを配合。

外は「サクッ」中は「モチッ」とした生地が、噛むごとにクセになります。

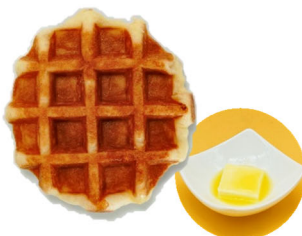
本場ベルギーでは焼きたての提供が主流。ほかほかのワッフルは味・香り・食感、どれも格別。HASHLEの店頭では焼きたてのワッフルをお楽しみいただけます。



<定番>

※価格は税込です。※画像はイメージです。

**発酵バター 230円**



北海道産発酵バターを練り込んだ生地を焼き上げ、仕上げに溶かした発酵バターを丁寧に塗りました。発酵バター特有の芳醇な香りと穏やかな酸味が、ワッフルをより風味良く引き立てます。

**メープル 260円**



カナダ・ケベック州で採取されたメープルシロップを最後に一つひとつ丁寧に塗ることで、香り豊かで上品な甘さに仕上げました。香料は使わずメープル本来の香りが活きる素材にこだわりました。

**スペキュロス 260円**



ベルギーの伝統菓子「スペキュロス」は、シナモンなどのスパイスが入ったビスケット。HASHLEでは、砕いたスペキュロスにホワイトチョコレートとプラリネアモンドを合わせ、ワッフルに包み、焼き上げました。

**バトンショコラ 290円**



本格的なクーベルチュールを使用した、リッチなカカオ感と程良い甘さが特徴のバトンショコラを仕上げに差しました。ベルギーの街角ワッフル店で見つけた、チョコレート王国ならではの現地スタイルです。

**キャラメリゼアーモンド 290円**



シュガーコーティングをしたローストアーモンドを砕き、ワッフルにまがして焼き上げました。ローストアーモンドの香ばしさと、やさしい甘さのシュガーコーティングが引き立てるカリッとした食感がクセになります。

<冬季限定/11月25日～>

<HASHLE 二子玉川 東急フードショー店限定>

**ピスタチオフランボワーズ 350円**



フレッシュなフランボワーズを包み、表面にはピスタチオダイヤモンドをたっぷり絞って焼き上げました。クリスマスにぴったりの華やかな一品です。

**いちじくクリームチーズ 320円**



クリームチーズを包み、ドライいちじくをトッピングしました。爽やかな酸味のクリームチーズがいちじくの甘みを引き立て、プチプチとした食感も楽しい一品です。

【ハッシュルワッフル】タテ約10cm・ヨコ約6.5cm

中の具材の美味しさが引き立つよう設計したしっとり生地に、季節のフルーツなどたっぷりの具材。お店で一つひとつ包み込んで焼き上げる、HASHLEオリジナルのワッフルです。

ベースにしたのは、ベルギー南部では古くから主に冬季に親しまれているワッフルで、果実の採れない冬の時期でもフルーツを楽しめるよう、夏のうちに加工しておいたフルーツジャムをワッフル生地で包むようになったのがはじまりといわれています。ハッシュルではセイボリー(惣菜)タイプもご用意。軽食にもおすすめの一品です。



<定番>スイーツ

※価格は税込です。※画像はイメージです。

りんご 380円



甘くジューシーでシャキシャキ感のある青森県産ふじりんごのスライスと、りんご本来の甘さ・酸味・フレッシュさを活かした果肉ジャムを合わせ、生地に包み焼き上げました。

パイナップル 380円



ベルギーの定番フレーバーを、アレンジして再現。フレッシュでジューシーなパイナップルカットに、甘酸っぱい美味しさを引き立たせたごろごろ果肉入りのパイナップルジャムを合わせ焼き上げました。

<定番>セイボリー

<数量限定>スイーツ

リエージュポテト 420円



ベルギーの家庭料理「リエージュ風サラダ」をイメージ。ほくほくしたポテトとベーコン、いんげんを合わせ、ほんのりワインビネガーで酸味を加えました。

ショコラオレンジジュ 450円



オレンジピールを入れた、ほんのり洋酒が香るほろ苦いチョコクリームを包み、焼き上げました。仕上げにチョコレートとピスタチオ、オレンジピールをあしらいました。

<冬季限定/11月25日～>セイボリー

<冬季限定/11月25日～>スイーツ

クリームシチュー 450円



ベルギーの家庭料理「ワートルゾーイ」をイメージしました。グリルチキンと、北海道野菜のクリームシチューを生地に包み焼き上げた、冬にぴったりな一品です。

ティラミス 420円



「ティラミス」をイメージ。ベルギーの伝統菓子「スベキュロス」を組み合わせることで、カラメルとほのかなシナモンが香る、冷やしてもおいしいワッフルです。

【チョコレートドリンク】

ベルギー産の濃厚なダークスイートクーバルチュールを贅沢に使用。チョコレートのカカオバター特有のコクがそのまま味わえ、より豊かで濃厚な味をお楽しみいただけます。

HASHLEでは、こだわりのチョコレートドリンクをあらゆるシーンで楽しんでいただけるよう、マイルドからリッチな味わいまで、お客様の気分に合わせてご用意しています。

<定番>

<p>ホットチョコレート(リッチ/マイルド)</p>  <p>リッチ:600円 / マイルド:500円</p>	<p>アイスチョコレート</p>  <p>500円</p>	<p>フローズンチョコレート</p>  <p>600円</p>
--	--	---

※価格は税込です。

◆HASHLE(ハッシュル)に込めた想い

HASHLE = HASH(＃)×WAFFLE

ワッフルの格子模様を連想させる「＃(ハッシュマーク)」。

私たちは「＃」を店名とロゴにかかげることで、さまざまな想いを込めました。

《新しい美味しさを届けたい》

語源のhashには「細かく刻む」「(刻んだものから)新しく作り直す」という意味があります。HASHLEは、ベルギー王国で16世紀から培われてきた伝統的なワッフルに新しい価値を加え、お客様にお届けします。

《人と人をつなげたい》

ハッシュタグ(＃)には「気に入ったものを伝え広げていく」というイメージがあります。

HASHLEは、誰かに「贈りたい」「シェアしたい」と思っただけのような商品・お店づくりを目指します。



◆店づくりのこだわり ～すべて店内で想いを込めて～ ～新しい食シーンの提案～

ベルギーの歴史ある美しい街並みで見た石畳やタイル調を参考にしたデザイン。ワッフルは毎日お店のキッチンで一つひとつ手づくりし、“できたて”“バラエティ”を感じていただけるよう機器の配置にもこだわりました。

店舗では焼きたてのワッフルをその場でもお召し上がりいただけるようカウンターも設置。

ワッフルを頬張るとき、また、大切な人と共有したとき、笑顔あふれる幸せな時間を感じていただけるお店です。

◆店舗概要



※画像はイメージです。

店舗名	HASHLE 二子玉川 東急フードショー店
オープン日	2024年11月25日(月)
営業時間	10:00～20:00 ※店休日は施設に準ずる
所在地	東京都世田谷区玉川2-21-1 二子玉川ライズS.C.地下1階
運営会社	荒井商事株式会社

他店情報

《 2024年11月11日(月) HASHLE ジョイナステラス二俣川店 オープン!! 》

【 荒井商事株式会社について 】

- ◆ 所在地：神奈川県平塚市紅谷町17-2
- ◆ 創業：1920年(大正9年)
- ◆ 資本金：1億円
- ◆ 社員数：633名(2023年9月現在)
- ◆ 売上高：2,118.5 億円(2023年9月決算)
- ◆ 代表取締役社長：荒井 亮三

1920年に米穀卸売業として創業、104年目を迎えました

ブラジル最大手の飲料メーカー、アンタルチカ社(現・Ambev社)と業務提携などによる貿易業の拡大、食品スーパー「アルズフーズマーケット」の展開等、食の分野で多角的に事業を推進してきました。また、1987年には中古車オークション会場「アライオークション」を開設。四輪や二輪、トラック、バン、建機、農機まで幅広いラインナップが特徴。海外オークションとも提携し、現在全国7会場にてオートオークションビジネスを展開しています。荒井商事は、歴史に培われた「信頼」、新しい事業を「創造」する力、そしてなによりも全員の「笑顔」を輝かせる心があります。

【本件に関する取材申し込み・お問い合わせ】

荒井商事株式会社 総務部 広報課 穂山 (アキヤマ)

〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-1-14 日本橋加藤ビル 10F

<TEL> 070-3139-6316 <E-mail> [satoshi-akiyama@arai-group.co.jp](mailto:satoshi-akiyama@arai-group.co.jp)