



**ローズスイーツパティスリー「POSH」
旬なフルーツを贅沢に使用したヴィーガンでグルテンフリーの
バースデータルトを販売開始！**



株式会社ブリーズオブエイチ 本社：東京都渋谷区、代表取締役：芳賀大佑)が運営するローズスイーツパティスリー「POSH」は、兼ねてから多数ご要望を頂いておりましたバースデータルトの販売を開始いたします。

**■旬なフルーツを使用した至極のタルト：
8月と9月は大人気の「完熟宮崎マンゴー」と「ハニーグローブパイナップル」**

大切な方やご友人へのギフト、特別な日にピッタリの直径18cm(6-8名)のバースデータルトが完成しました。8月9月は店頭でも大人気商品の「完熟宮崎マンゴー」¥17,000と「ハニーグローブパイナップル」¥8,800が登場。フルーツの選定は、“行列ができる”フルーツサンド専門店「ダイワ中目黒」でも知られる愛知県岡崎市の八百屋「ダイワスーパー」が毎朝市場で選び抜いたフルーツを使用。また、一部は農家直送のものも。確かな目をもつ「POSH」チームが、真に身体に優しく、かつおいしい食材を見極めていきます。旬なフルーツを贅沢に使用したタルトが登場します。

※公式LINEアカウントより事前要予約。

※価格はすべて時価。仕入によって変動します。

※「焼かない」ローズスイーツとしてタルトを冷やし固めている為、お持ち帰りの時間を1時間半以内のお客様のみにご案内させていただきます。タルトは要冷蔵です。

**■グルテンフリー、デリーフリー、添加物フリー、そしてヴィーガン。身体に優しい
「焼かない」ローズスイーツを提供**

「POSH」がメインでご提供するの、目利きが厳選したフルーツをたっぷり使ったタルト。小麦、乳製品、卵、大豆不使用、白砂糖、トランス脂肪酸、人工香料や着色料、保存料、添加物不使用で、ヴィーガンやベジタリアンの方にも安心してお召し上がり頂けます。最高においしい旬のフルーツを使い、“焼かずに”48℃以下の低温で、フルーツやナッツの酵素や栄養素を壊さずおつくりしたタルトをお届けします。

■環境にも優しく。バイオマス対応のレジ袋&環境に配慮したパッケージを採用

「POSH」がつくるのは、地球の恵みをいかしたローズスイーツ。地球からいただいたものへの感謝を込めて、人間だけでなく地球にも優しくあるべきだと考えます。そのステップのひとつとして、まずはバイオマス対応のレジ袋と環境に配慮したパッケージを採用しております。

■「POSH」

「POSH」ではタルトをテイクアウトのほか、イートインでお楽しみいただけます。
ドリンクは同じく系列店舗でもある、清澄白河の焙煎所、「ヘイガン オーガニック コーヒー」で毎朝焙煎したフレッシュなコーヒーのほか、日本に初上陸したアダプトゲン*ドリンク「アニマムンディハーバルス」もお楽しみいただけます。

ミルクは店舗奥のアトリエで生のアーモンドから搾ったクラフトアーモンドミルクをオプション（別料金）でご用意しております。

*アダプトゲンとは：ヘルシーフードの次なるキーワードとして注目を集める成分。ストレス因子に対する体の回復力が高めることが期待されています。

■PRICE

- ・旬のフルーツを使ったロータルト（6〜7種類） ¥1,500〜 (*価格はフルーツの種類や仕入れ状況によって異なります)
- ・コーヒー ¥550〜
- ・紅茶 ¥600〜
- ・アダプトゲンドリンク ¥710〜



■SHOP INFORMATION

POSH（読み仮名：ポッシュ）

住所：〒135-0006 東京都江東区常盤1-3-7

Tel: 非公開 営業時間：10：00～18：00

定休日：月曜日（月曜日が祝日の場合は営業）

※イートイン、テイクアウトあり。全13席

HP：<https://posh2021.com/>

IG：https://www.instagram.com/posh_raw/

各素材ダウンロードリンク

https://drive.google.com/drive/folders/1STS-A5WlwPKNu7m_Ie13mRip94Me7JI?usp=sharing

〈本件に関するお問い合わせ先〉

POSH 担当/芳賀山下 mail :info.posh1115@gmail.com