

～ワイヤレススピーカー×カセットテープで新感覚の音楽体験～ MIYASHITA PARK内「パンとエスプレッソとまちあわせ」とのコラボカフェを 9月15日(金)～10月15日(日)の期間限定で開催

東芝ライフスタイルグループは、「渋谷の新しい待ち合わせ場所」がコンセプトの「パンとエスプレッソとまちあわせ」(東京都渋谷区・MIYASHITA PARK 2F)とのコラボレーションカフェを2023年9月15日(金)より1か月間の期間限定で開催します。

期間中は、当社グループが展開する、オーディオ「AUREX」の新商品や過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」の展示、体験に加え、「パンとエスプレッソとまちあわせ」によるアレンジメニューをお楽しみいただけます。



<店頭展示イメージ>

当企画は、「心、躍る。」をスローガンに、オーディオ「AUREX」を展開する東芝エリートレーディング株式会社の『今までにありそうで無かった、ワイヤレススピーカーとカセットテープが融合した新商品を通じて、カセットテープに親しみの無かった若年世代にも触れて知っていただきたい』という想いを実現し、期間限定で開催します。

期間中、店内では、イラストレーター・pomodorosa氏がプロモーションの為に描き下ろし、様々な音楽の楽しみ方を表現した、オリジナルキャラクターの世界観で彩ります。展示してある新商品3モデルを使つての試聴や聞き比べをシンガーソングライター・にしな氏の楽曲「東京マーブル」を収録したオリジナルカセットテープで自由に試すことができます。

店頭では、東芝ライフスタイル株式会社が展開する、業界最高*350℃^{※1}の贅沢火力でパン作りに最適な過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」2モデルも展示します。

また、音楽を楽しみながら「心、躍る。」世界と時間を過ごせるように、AUREXとのコラボレーションメニューとして、同店の看板メニュー「フレンチトースト」をアレンジした「シャインマスカットのフレンチトースト」をイートイン限定で提供。石窯ドームとのコラボレーションメニューとしては、同店監修「カンパニー・オ・ルヴァン」と、カンパニーをアレンジした2種の総菜パンを販売します。



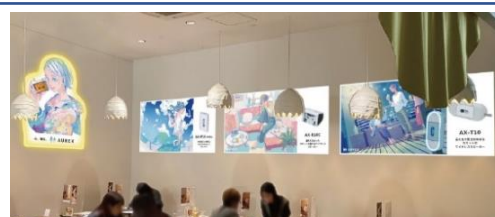
<店内にAUREX新商品の試用展示>



<期間限定コラボレーションメニュー(フレンチトースト、パン)>

【コラボレーションカフェ概要】

- 開催店舗: パンとエスプレッソとまちあわせ
<https://bread-esspresso.jp/shop/machiawase.html>
- 開催期間: 2023年9月15日(金)～10月15日(日)
- 所在地: 東京都渋谷区神宮前6-20-10 MIYASHITA PARK South2階
- 電話番号: 03-6805-0830
- 営業時間: 8:00～21:00(L.O.20:00) / 定休日: なし



<店内装飾イメージ>

※ 2023年8月1日現在、国内家庭用 100Vオープンレンジにおいて。

注1: 350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。

【期間中の実施内容】

※画像は全てイメージです。※販売するメニューは全て税込み価格

■数量限定オリジナルノベルティをプレゼント

イトインでご利用のお客様には、イラストレーター・pomodorosa氏が描き下ろしたイラストのオリジナルコースターを配布します。

また、店内外の装飾やコラボレーションメニュー等を撮影した写真と、指定キーワードを入れてSNSに投稿いただくと、先着で450名様にオリジナルノベルティ缶をプレゼントします。※いずれも無くなり次第終了 ※コースターの柄は選べません



「オリジナルコースター」3種



「オリジナルノベルティ缶」

■コラボレーションメニュー

1:AUREX×フレンチトースト

同店の人気看板メニューで、ふっくらやわらかな食パン「ムー」のフレンチトーストに、チーズ風味のアイスクリームとまろやかなチーズソースをトッピングした上に、シャインマスカットとピオーネで季節感を演出した限定メニューを提供します。

※イトインのみ ※11:00より提供開始 ※9月15日(金)の初日のみ10:00より提供開始



「シャインマスカットのフレンチトースト」1,890円

2:石窯ドーム×カンパーニュ

小麦の香りを引き立たせた、同店自家製のルヴァン発酵種を配合した小麦粉を30%使用した「カンパーニュ・オルヴァン」を販売。この他に、カンパーニュにポロネーゼ、エビ、アボカド、シュレッドチーズをトッピングした「エビアボカドのタルティーヌ」や特製バジルソースを塗り、トマトとクリームチーズを乗せ焼き上げ、仕上げにフレッシュバジルをトッピングした「トマトとクリームチーズのバジルトアルティーヌ」の総菜パン2種も販売します。※テイクアウトでもイトインでも購入可能 ※8:00より販売開始

また、当社Webサイトでは、自宅でも作れる様にアレンジした、同店監修のカンパーニュレシピを9月12日(火)より公開します。
(「パンとエスプレッソとまちあわせ」監修 石窯ドームで作るカンパーニュレシピ: <https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/living/microwave/recipes/>)



「カンパーニュ・オルヴァン」ハーフ320円/1本640円



「エビアボカドのタルティーヌ」330円



「トマトとクリームチーズのバジルトアルティーヌ」350円

【AUREXについて】 <https://aurex.jp/>

「心、躍る。」をブランドスローガンに展開する、オーディオブランド。

2023年8月に誕生50周年を迎えるにあたり、AUREXに親しみのない若年層にも共感されるブランドへ進化することを目指し、2種類のカセット付きワイヤレススピーカーとワイヤレスカセットプレーヤーを2023年7月末に発売開始。



(1)ワイヤレスカセットプレーヤー「AX-W10/AX-W10C」(Walky):持ち運びに便利なコンパクトカセットプレーヤー

(2)カセット付きワイヤレススピーカー「AX-R10/AX-R10C」:意外となかった、カセットも聴けるワイヤレススピーカー

(3)カセット付きワイヤレススピーカー「AX-T10」:音と光で気分があがる、カセット付きワイヤレススピーカー

【石窯ドームについて】 <https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/microwaves/>

過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」は、業界最高350℃の贅沢火力と、熱対流が良いドーム構造で食材を包み込むように焼き上げます。

中はふっくら、表面はきれいな焼き色に仕上がるので、パンやスイーツ作りに最適です。付属の深皿を使えばケーキ型も不要で豪華なケーキやパンも作れます。



ER-YD7000 / ER-YD3000

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

オープンレンジについて: 東芝ライフスタイル株式会社: 0120-1048-76

オーディオ関連商品について: 東芝エリートレーディング株式会社: 0120-28-0488

受付時間: 9:00~18:00(平日・土)、9:00~17:00(日・祝日)【当社指定休業日を除く】