

「J.S. PANCAKE CAFE」 創立10周年
味・形・食感の全てが選べる！
あらゆるスタイルのパンケーキを楽しめるショップへ進化



左上)クラシックパンケーキ、右上)リコッタパンケーキ、
左下)スキレットスフレパンケーキ、右下)ミールパンケーキイメージ

ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が運営する、パンケーキショップ「J.S. PANCAKE CAFE」は、創立10周年を機に12月10日(火)よりグランドメニューを全リニューアルし、更に美味しくなったクラシックパンケーキに加え、これまで展開していない、リコッタパンケーキや、スキレットスフレパンケーキといったスイーツ系から、本格的なデリを組み合わせたミール系まで、あらゆるスタイルのパンケーキを楽しめるショップへと進化します。

「J.S. PANCAKE CAFE」は、“オールタイム、パンケーキ”をコンセプトに、2009年に誕生したパンケーキショップです。ブランド創立時より多くのお客様にご愛顧いただき、2019年11月に創立10周年を迎えました。これまでご支持いただいたお客様により楽しんで頂けるよう、今回のグランドメニューリニューアルをする運びとなりました。

■生地的配合から製法まで、根本的に見直し、あらゆるソースと相性抜群のクラシックパンケーキ生地にリニューアル
美味しいパンケーキ生地をつくる為、使用をする粉の種類、牛乳、卵、ヨーグルトの分量、生地の作り方、焼く温度、時間など作る工程を全て1つ1つ研究。中でも1番のこだわりは、バターをパウダー状にし生地に混ぜるオリジナルの製法で、もちりとした口当たりながら、最後の1口まで重たく感じることなく食べていただける生地に仕上げました。スイーツ系のメープルシロップだけではなく、ミール系の様々なソースにも合うJ.S. PANCAKE CAFEの新しい生地をご賞味ください。

■オールタイムパンケーキショップに相応しい、スイーツ系からミール系までバラエティ豊かなパンケーキを展開
“ご褒美としてのパンケーキ”ではなく、日々のランチやカフェタイムに利用できる“デイリーなパンケーキ”として利用いただけるよう、スイーツ系からは、もちり食感ながら軽い口当たりの「クラシックパンケーキ」、コクのあるしっとりなめらか食感の「リコッタパンケーキ」、オープンでじっくり焼き上げたふわふわ食感の「スキレットスフレパンケーキ」の3つの生地が登場し、さらにミール系は、絶妙な火加減で焼き上げたサーロインステーキや、パッションフルーツのソースで爽やかに仕上げたエッグベネディクト、ワインミーをイメージしたものなど、全11種類と個性豊かに取り揃えます。本格的なデリとの組み合わせで、毎日食べても飽きない多彩なラインナップをご用意しました。

■創立記念！11月22日(金)より、新食感「スキレットスフレパンケーキ」を数量限定にて、先行販売
12月10日(火)のグランドメニューリニューアルに先駆け、11月22日(金)から12月9日(月)まで、毎日15時から1日20食限定にて「スキレットスフレパンケーキ」を販売します。これまで、J.S. PANCAKE CAFEにはなかった、生地の厚めのふんわり食感のパンケーキを、一足早く体感いただけます。

※価格は全て税抜です。

◆リニューアル概要

展開日：12月10日(金)

展開店舗：J.S. PANCAKE CAFE全店

展開商品(一部)：

Classic Pancake

クラシックパンケーキ

¥1,000

ブランド誕生10周年を機に、もちりしているけど軽いパンケーキ生地に大幅にリニューアルし、更に美味しくなりました。

Ricotta Pancake with Fruit

リコッタパンケーキ with フルーツ

¥1,400

リコッタ入りのしっとりなめらかな生地とフルーツを重ねたパンケーキ。コクと爽やかな酸味がフルーツと相性抜群。



Skillet Souffle Pancake

スキレットスフレパンケーキ

¥1,300

オープンでじっくり火入れし、焼き立てで提供するふわふわ食感のスキレットスフレパンケーキ。ハニーコームナッツバターやシロップが“ジュワツ”と溶けだす音と共に楽しくみください。

<11月22日(金)より、お試し価格にて先行販売>

展開期間：11月22日(金)～12月9日(月)

展開時間：15時以降

展開店舗：J.S. PANCAKE CAFE全店

価格：¥1,000 (通常価格より¥300OFF)

※1日20食限定での販売



Sirloin Steak & Fried egg Pancake

サーロインステーキ&フライドエッグパンケーキ

¥1,600

サーロインステーキ、フライドエッグ、シーザーサラダ、ポテトを合わせました。アップルグレービーソース、フランス産岩塩をかけて。

Eggs Benedict Pancake

エッグベネディクトパンケーキ

¥1,200

スモークサーモン、ポーチドエッグ、チェリートマトとオリーブのサラダを合わせました。パッションフルーツとホースラディッシュのソースつき。

Asian Banh Mi Pancake

アジアンバインミー風パンケーキ

¥1,100

ローストポーク、フレッシュ野菜、パクチー、ピーナッツをのせてバインミーをイメージしたパンケーキ。アジアンソースで。野菜スープつき。

Homemade Lasagna & Pancake

自家製ラザニアパンケーキ

¥1,400

野菜がたっぷり入った自家製ミートソースに、こんがり焼き上げたチーズが絶妙な濃厚ラザニアを合わせました。



◆「J.S. PANCAKE CAFE」とは

アパレルブランド「JOURNAL STANDARD」が提案するパンケーキショップ。“オールタイム、パンケーキ”をコンセプトに、一日を通し、様々なシーンで味わえる選りすぐりの素材・製法にこだわった、スイーツ系からミール系までバリエーション豊かなメニューを提案しています。店内では衣食住などライフスタイルにまつわるイベントなども開催。ゆったりとした空間で、様々なシーンをお楽しみいただける心地よい時間をご提供します。

HP : <http://pancake.journal-standard.jp> Facebook : j.s. pancake cafe
LINE@公式アカウント : J.S. PANCAKE CAFE Instagram : @js_pancake_cafe

■SHOP INFORMATION

<J.S. PANCAKE CAFE>

○中野セントラルパーク店	住所: 東京都中野区中野4-10-1中野セントラルパーク東棟1F	TEL:03-5345-7360
○ルミネ立川店	住所: 東京都立川市曙町2-1-1ルミネ立川4F	TEL:042-528-4622
○町田モディ店	住所: 東京都町田市原町田6-2-6 町田モディ1F	TEL:042-812-2886
○ららぽーと富士見店	住所: 埼玉県富士見市山室1-1313ららぽーと富士見2F	TEL :049-275-1360
○テラスモール湘南店	住所: 神奈川県藤沢市辻堂神台1-3-1テラスモール湘南2F	TEL:0466-38-2147
○マークイズみなとみらい店	住所: 神奈川県横浜市西区みなとみらい35マークイズみなとみらい1F	TEL:045-228-2105
○酒々井店	住所: 千葉県印旛郡酒々井町飯積2-4-1 酒々井プレミアム・アウトレット	TEL:043-496-5238
○くずはモール店	住所: 大阪府枚方市樟葉花園町15-1 くずはモール本館 ハナノモール1F	TEL:072-866-0400
○札幌ステラプレイス店	住所: 北海道札幌市中央区北5条西2-5 札幌ステラプレイスイースト3F	TEL: 011-209-5121
○金沢百番街Rinto店	住所: 石川県金沢市木ノ新保町1-1金沢百番街Rinto店1F	TEL: 076-222-2050

会社概要

【ベイクルーズグループ】

設立 : 1977年7月22日(株式会社ベイクルーズ)
代表取締役会長 : 窪田 祐
代表取締役CEO : 杉村 茂
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
グループ会社 : 株式会社ベイクルーズ、株式会社ジョイントワークス、株式会社フレームワークス、株式会社JS.WORKS、株式会社ルドーム、株式会社ラクラス、株式会社ACME、株式会社フレーバーワークス
HP : <http://www.baycrews.co.jp/>

【株式会社フレーバーワークス】

設立 : 2017年9月1日
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE / J.S. BURGERS CAFE / J.S. FOODIES / LUKE'S LOBSTER / J.S. CURRY / RITUEL / CITYSHOP / FRANZÈ AND EVANS / BON GOÛT HAMBURG / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Bon Vivant / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / BOUL' ANGE / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / CAFÉ M machi machi / eggslut / PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ