

宮家献上品の高級デニッシュ「MIYABI」の ハニートーストが今年も2日間限定で全品半額!! 8月20日はハニートーストの日!

京都・祇園発祥で宮家献上品の高級デニッシュ食パン「MIYABI(ミヤビ)」を製造販売する株式会社大庄(本社:東京都大田区/代表取締役社長 平 了寿)は、8月20日の『ハニートーストの日』にちなみ、今年も8月19日(土)・20日(日)の2日間限定で「MIYABI」を使った人気のハニートースト3種全品を「CAFE & BAKERY MIYABI(カフェ&ベーカリー ミヤビ)」神保町店・大森店で半額にてご提供します。

対象商品は、「MIYABIハニートースト」、「MIYABIティラミスハニートースト」、「MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト」です。

一昨年、昨年と実施した「8月20日“ハニートーストの日”半額イベント」は、各日午後4時前には完売してしまうほどのご好評をいただきました。多くのお客様より「今年も開催を!」というリクエストをいただき、その声にお応えするため今年のイベント開催を決定いたしました。



【MIYABIハニートースト各種・半額キャンペーン概要】

■対象商品:MIYABIハニートースト通常700円→350円(税込)、

MIYABIティラミスハニートースト通常800円→400円(税込)、MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト通常800円→400円(税込)

■実施日・実施時間:8月19日(土)・8月20日(日)

※各日、当日のデニッシュ食パンMIYABI(ミヤビ)がなくなり次第販売終了します。

■実施店舗:「CAFE & BAKERY MIYABI(カフェ&ベーカリー ミヤビ)」神保町店(東京)、大森店(東京)



「MIYABI」(ミヤビ)は、京都・祇園発祥で約30年前に京都・祇園のパン職人が「クロワッサン」のような美味しい食パンができないかと考案したデニッシュ食パン。芳醇な香りと、外はサクサク、中はしっとりとした食感が特徴で、通常の食パンなら4~5時間ほどでできるところを、熟練のパン職人がより美味しいパンとなるよう妥協することなく10~11時間かけて一本一本丁寧に焼き上げます。また、このMIYABIは宮家献上品でもあり、毎月献上されている逸品。一度食べたら忘れられない上質な甘さとバターリッチな美味しさが口コミで広がり人気です。

宮家献上品の高級デニッシュ「MIYABI」でつくる絶品ハニートースト3種を紹介!!



■定番人気の「MIYABIハニートースト」

リッチなデニッシュ食パン「MIYABI」を贅沢に1/2斤使用し、甘さ控えめのホイップと濃厚なバニラアイスクリームをトッピングしハチミツをたっぷりとかけた「MIYABI」のカフェならではの大人気スイーツ。見た目のインパクトも美味しさも話題を呼んでいます。

※MIYABIハニートースト通常700円→イベント価格350円(税込)



■ほろ苦の「MIYABIティラミスハニートースト」

「MIYABI」に生乳感たっぷりのクリーミーなマスカルポーネバニラアイスクリーム、コクのあるチーズホイップクリーム、ハチミツをたっぷりトッピング。甘さに加え、底に隠れたエスプレッソコーヒパウダーと振りかけたココアパウダーが“ほろ苦い大人のティラミスの味”をしっかりと醸し出しています。

※MIYABIティラミスハニートースト通常800円→イベント価格400円(税込)



■贅沢抹茶の「MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト」

「MIYABI」と京都産高級宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶好きにはたまらない“和”のスイーツ。ほろ苦く濃厚な宇治抹茶アイスクリーム、北海道産十勝あずきと軽い口当たりのホイップクリームが絶妙なバランスで、さらに別添えにした黒蜜をかけると伝統的な和菓子のような味わいも楽しめます。

※MIYABI宇治抹茶黒蜜トースト通常800円→イベント価格400円(税込)

実施店舗概要

■「CAFE&BAKERY MIYABI」神保町店

住所:〒101-0065東京都千代田区西神田2-1-13

電話番号:03-5212-6286

営業時間:7:15~20:00 〈日〉7:15~19:15

店舗情報詳細:http://search.daisyo.co.jp/shop.php?shop_cd=1856



■「CAFE&BAKERY MIYABI」大森店

住所:〒143-0023東京都大田区山王2-5-7

電話番号:03-3775-2231

営業時間:7:00~20:00

店舗情報詳細:http://search.daisyo.co.jp/shop.php?shop_cd=1862



本リリースに関するお問い合わせ先



株式会社大庄 広報室 担当:塩出真理子

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail : shiode@daisyo.co.jp

<http://www.daisyo.co.jp/>