



名東 現烤蛋糕

2024年4月吉日
フークル株式会社

Press Release

— 行列が出来る台湾カステラ店「名東」 —
日本第5号店
「台湾カステラ名東 町田マルイ店」
4月19日(金)オープン！

フークル株式会社(所在地:東京都港区 代表取締役:河崎孝文)が展開する老舗台湾カステラ店「名東」は、4月19日(金)東京都町田市に「台湾カステラ名東 町田マルイ店」をオープンいたします。日本国内では5号店目、東京都内では4店舗目の新規出店となります。



店舗情報

店舗名:台湾カステラ名東 町田マルイ店
住所:〒194-0013 東京都町田市原町田6-1-6 町田マルイ2F
営業時間:10:30-20:00
電話番号:042-709-3818

台湾カステラ名東は全店オーブンフレッシュベーカリー。
職人が店内でひとつひとつ丁寧に手作りした
「焼きたての美味しさ」をお届けしています。



「名東」は2009年台湾南部の町、台南で創業した台湾カステラ専門店。口に含むと「シュワツ」と音をたてて泡のように消えていく、他では味わえないその美味しさで、またたく間に行列のできる人気店となりました。現地の人だけではなく観光で訪れる人も多く、国境を越えて話題となり、日本では2022年6月に吉祥寺に国内1号店を出店し、初上陸。“本当の台湾カステラ”の味と食感をそのままに、毎日店内のオーブンで焼き上げて、焼きたてをご提供いたします。



シュワシュワの新食感

名東の台湾カステラの最大の特徴は、シュワシュワとした食感。たっぷりのメレンゲを使い、職人がその日の温度や湿度に合わせて作り方を調整することで、きめ細かな気泡を含んだ、プルプルと揺れるほど柔らかい生地に焼き上がります。口に含むと「シュワツ」と音をたてて泡のように消えていくその食感は、他のどのスイーツでも体験したことのないやさしい食感です。



厳選素材

台湾カステラを作る主要素材は、現地より直輸入しています。卵は台湾カステラに最も適した高品質のものを使用。「新鮮」「健康」「自然」「美味」本店で掲げているポリシーそのままに、添加物をほとんど使用しない、食感だけでなく身体にもやさしい台湾カステラです。



手間ひまかけた職人の手しごと

台湾本店で修業をした職人が、本場のレシピに忠実に、ひとつひとつ丁寧に焼き上げます。いつでも焼きたての美味しさを召し上がっていただけるように、開店から閉店まで店内で台湾カステラを焼き続けています。提供方法も現地そのままに、大きな台湾カステラをお客さまの目の前で切り分けて販売いたします。



「名東 台湾本店」

【名東では曜日ごとに日替わりでカステラを販売しております】
店舗により販売内容が異なります。詳しくはウェブサイトをご覧ください。

HP: <https://www.meito-castella.jp/>

Instagram: https://www.instagram.com/meito_castella_japan/

<お問い合わせ先>

フークル株式会社 台湾カステラ名東 PR E-mail :kogure@foocle.co.jp