

話題のカウカウキッチンに秋の新作「ミルクパイ ティラミス」が新登場！ ミルクとチーズを楽しむティラミスクリームは今だけの季節限定販売

ミルクとチーズを楽しむダブルクリームで、 ティラミスの美味しさを表現した新たなミルクパイです。

東京ミルクチーズ工場 Cow Cow Kitchenでは9月15日（日）より、待望の新商品「ミルクパイ ティラミス」を季節限定で発売いたします。

Cow Cow Kitchenは、“工房一体型”で作り立てのプレミアムフレッシュスイーツを提供する、新しいスタイルの東京ミルクチーズ工場の新業態。

店内厨房のオーブンで焼き上げたサクサクのパイに、北海道ミルク&マスカルポーネでまるやかに仕上げたミルククリームとコーヒーの香りがコク深く広がるコーヒークリームの2つのクリームを詰め込みました。ミルククリームとコーヒークリームが混じりあってまるでティラミスのような味わいは、Cow Cow Kitchen自慢の逸品です。



◆商品概要

【名称】ミルクパイ ティラミス

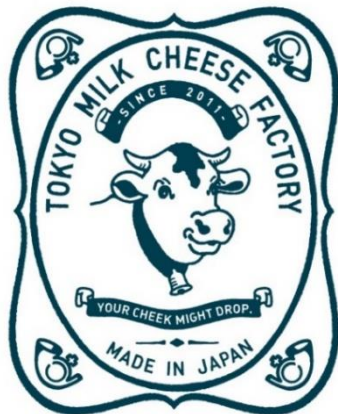
【価格】260円（税抜） / 280円（税込）

【発売日】2019年9月15日（日）～

【販売店】エキア北千住店、アトレ秋葉原1店、ルミネ大宮店

【説明】オーブンで焼き上げたサクサクのパイに、北海道ミルク&マスカルポーネでまるやかに仕上げたミルククリームとコーヒーの香りがコク深く広がるコーヒークリームの2つのクリームを詰め込みました。ミルククリームとコーヒークリームが混じりあってまるでティラミスのような味わいです。

◆ブランドストーリー



東京ミルクチーズ工場

厳選したミルク、良質のチーズ、お菓子職人たちが、日本中、世界中から集めてきた材料でこれまでにない自分たちにしか作れないお菓子を作りたい… 東京ミルクチーズ工場は、新しい材料の組み合わせをまいにち考え驚きとおいしいお菓子を提供する創造性あふれる工場をコンセプトにしています。

新しいけど、懐かしい…
意外だけど、おいしい!

一口食べると 'わくわく' 'ドキドキ' するような斬新なお菓子を次々に生み出していく東京ミルクチーズ工場。お近くにお店を見つけたときにはぜひ立ち寄って、お気に入りのお菓子を見つけてみてください。

◆商品紹介



・ミルクパイ

店内のオーブンで焼き上げたサクサクのパイに、北海道産ミルクをたっぷり使った特製のミルククリームをたっぷり詰め込みました。

1 個 270 円 (税込)



・ソルト&カマンベールクッキー

新鮮な国産牛乳とフランス産ゲランドの塩を使った生地、カマンベールチーズのチョコプレートサンドしたクッキーです。

10 枚入 972 円 (税込)

20 枚入 1,944 円 (税込)



・ポルチーニ&ゴーダクッキー

ポルチーニ茸の香りと深みのあるゴーダチーズを、フランス産ゲランドの海塩で味を引き立てた絶妙なバランスのクッキーです。

10 枚入 972 円 (税込)

News Release

2019年9月13日 株式会社シュクレイ



◆店舗情報

- ・羽田空港第一旅客ターミナル店 [第1旅客ターミナル2F特選洋菓子館]
営業時間 6:00~20:00
- ・羽田空港第二旅客ターミナル店 [第2旅客ターミナル2F東京食賓館時計台3番前]
営業時間 5:45~20:30
- ・東京駅エキュート京葉ストリート店 [東京駅構内1F京葉ストリート]
営業時間 8:00~22:00
- ・渋谷駅 東急東横店 東急フードショー店 [東急フードショー西館B1F]
営業時間 10:00~21:00
- ・ルミネ新宿店 [新宿LUMINE 1 B2F]
営業時間 10:00~22:00
- ・ルミネ立川店 [ルミネ立川B2F]
営業時間 10:00~21:00 ※土日祝祭日 10:00~20:30
- ・アトレ吉祥寺店 [アトレ吉祥寺1F]
営業時間 10:00~21:00
- ・東京ソラマチ店 [東京ソラマチタワーヤード2F6番地]
営業時間 10:00~21:00
- ・ルミネ荻窪店 [ルミネ荻窪1F]
営業時間 10:00~21:00
- ・EQUiA北千住店 [北千住駅構内EQUiA北千住]
営業時間 10:00~21:00 (無休)
- ・アトレ秋葉原1店 [アトレ秋葉原1店1F]
営業時間: 10:00~21:00
- ・ルミネ大宮店 [ルミネ大宮2 1F]
営業時間: 10:00~21:00

◆公式サイト

<http://tokyomilkcheese.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社シュクレイ 企画開発部 宛
メールアドレス: info@sucrey.co.jp 電話番号: 0120-39-8507