

## 今話題の“ダガヤサンドウ（千駄ヶ谷・北参道エリア）”で食べられる！／ ココナッツクリームがふわっとろ！秋の新メニュー“ココカップケーキ”が新登場

**9月25日（月）より発売開始**

“TOKYO×JUNK×ORGANIC”という新しい東京のオーガニック文化を発信するBROWN SUGAR 1ST. TOKYO ORGANICは、生地はふわふわ、クリームはとろっとろ＝ふわっとろ「ココカップケーキ」シリーズを新発売します。

動物性原料・白砂糖・人工合成添加物を使っていない、ギルトフリー（ギルト：罪、フリー：なし＝罪悪感ナシ）のカップケーキは何個でも食べられちゃう甘さとおいしさ。ふんわり軽い生地ととろとしたやさしいココナッツクリームが、やみつきに！



＝ココカップケーキがふわっとろでおいしい！5つのポイント＝

白砂糖不使用 動物性原料不使用 有機原料を使用 人工合成添加物不使用 おいしい  
オーガニック・低GI・中鎖脂肪酸などカラダにうれしい素材をふんだんに使用。  
しっかり甘くて食べ応えもバツグン、おいしいのに罪悪感を感じない  
今話題の“ギルトフリー”カップケーキ

### ◆カップケーキの概念が変わる！とろっとろココクリーム

ココナッツをベースにとろっと仕上げたココクリームをTOPにトッピング。甘みだけではなく、濃厚なココも楽しめます。季節のフレーバーで様々なバリエーションを展開します。

### ◆何個でもたべられちゃう！ふわっとおいしい生地のひみつ

お店で毎日焼き上げる生地には、バターではなくココナッツオイルを使用。甘みにはココナッツシュガーを使い風味豊かに仕上げました。しっとり、そしてふんわり軽やかな口当たり。つつい何個でも食べられるおいしさです。

#### 【報道関係窓口】

㈱ブラウンシュガーファースト 広報 松浦

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-31-7-202 TEL:03-3479-6999 MOBILE:070-5376-0788 MAIL:yukari@bs1st.com

## 定番のフレーバーに加えて月替わりで楽しめる限定メニューも登場！



### <9月25日～10月31日（ハロウィン）期間限定メニュー>

9月はハロウィンにちなんだ、カボチャのメニュー  
アクセントの黒猫クッキーにクリームをつけて楽しんで！  
大好評のクリームONクリームもこの時期だけコウモリに。  
ココナッツオイルを使ったチョコレートクッキーも  
もちろんお店で毎日手づくり、焼きたて！

左：Montpkin!（モンプキン） 480円（税別）  
右：ハラジュクハロウィン 480円（税別）

### <11月1日～11月30日期間限定メニュー>

収穫時期を迎える有機レモンの香りについ、うっとりしてしまうカップケーキ。  
バナナのやさしい甘さとコクも楽しめる、秋の夜長に  
楽しみたい上品な風味がおいしい。

シトロンヌ 480円（税別）



### <12月1日～12月25日（クリスマス）期間限定メニュー>

もみの木をイメージしたカップケーキが2バージョン登場  
抹茶のもみの木の中には、あんこがIN！  
ホワイトチョコレートクリームのもみの木は濃厚な甘さ  
がおいしい！クリスマスのパーティにも大活躍の予感

左：Green tea Fantasy 価格400円～500円  
右：White Ganache Wish 価格400円～500円

☆ 季節限定メニュー以外にも、定番のカップケーキメニュー・オリジナルホットドリンクなども多数ご用意しております。

**BROWN SUGAR 1ST. TOKYO ORGANIC**

〒150-0001  
東京都渋谷区神宮前3-28-8-1F  
イートイン可（8席）  
営業時間／10時～18時

