



報道関係者各位

2023年12月22日 株式会社一家ホールディングス

東京タワーの目の前の結婚式場 The Place of Tokyo フードロス削減を目的としたサステナブルなバウムクーへンを開発

本来廃材となってしまう国産の「米粉」や「バターミルク」を使用

https://place-tokyo.com/

株式会社一家ホールディングスの連結子会社である株式会社一家ダイニングプロジェクト(本社:千葉県市川市、代表取締役社長:武長 太郎)が運営する結婚式場『The Place of Tokyo』(住所:東京都港区、総支配人:鈴木 大輔、以下当式場)は、フードロス削減を目的として、本来廃材となってしまう国産の「米粉」や「バターミルク」を使用したサステナブルなバウムクーヘンを専属パティシエ監修のもと開発しました。なお、当式場の専属パティシエが監修した引菓子を販売するのは初の試みとなります。





■専属パティシエ監修オリジナルバウムクーヘン

当式場は「思い出の場所ははじまりの場所となり永遠の場所に変わる」というコンセプトストーリーを掲げ、新郎新婦様が結婚式を挙げた後も10年、20年経っても帰って来ることができる場所を目指しています。このコンセプトストーリーを実現していくためにも、結婚式場として持続可能な社会を目指す取り組みが必要であると考え、フードロス削減を目的として、本来廃材となってしまう国産の「米粉」や「バターミルク」を使用したサステナブルなバウムクーへンを開発しました。生地は芳醇なバターの薫りとしっとりとした食感でありながら、外側はザクッとした食感が楽しめます。

生地が何層も重なったバウムクーへンは、"幸せが重なる""長寿や繁栄"などの意味合いがあります。また、生地を塗って薄い層を積み重ねる製造工程は、ご夫婦が少しずつ家庭を築いていくことを表しているとも言われており、結婚式の引菓子にぴったりのお菓子です。

このような取り組みを通して、持続可能な社会を目指すとともに、一生に一度のかけがえのない時間を喜びや感動に溢れる素敵な時間を過ごしていただく為に、そしてその思い出の場所、はじまりの場所を守り続ける為に、スタッフ一同これからも尽力してまいります。

※製造は株式会社ポニー製菓に委託しております

■商品概要

<u>・商品名:</u>The Place of Tokyo オリジナル バウムクーヘン

価格 : 1,404 円 (税込)※店頭販売は行なっておりません。

The Place of Tokyo で結婚式を挙げる新郎新婦様が引菓子として、 もしくはご宴席のお手土産などとしてご購入いただけます。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報:片岡 有紀子 携帯: 080-4186-2281
TEL: 047-711-0850 FAX: 047-711-0335 MAIL: y.kataoka@ikka-holdings.co.jp

■The Place of Tokyo 概要

◇所在地 : 東京都港区芝公園 3-5-4

◇連絡先 : TEL 03-5733-6788 FAX 03-5733-6786

◇営業時間:平日13:00~19:00

土日祝9:00~20:00(火曜日定休)

◇アクセス:都営大江戸線赤羽橋駅赤羽橋口より徒歩5分

地下鉄日比谷線神谷町駅 1番出口より徒歩7分 都営三田線御成門駅 A1出口より徒歩6分 JR 山手線浜松町駅北口よりタクシーで5分

♦ URL : http://www.place-tokyo.com/

◇公式 Instagram: https://www.instagram.com/theplaceoftokyo/

東京タワーを目の前に臨むウェディングの舞台、他では実現し得ないこの地だからこそのロケーションがおふたりのウェディングシーンを彩ります。時を越えて愛され続ける東京のシンボルに見守られ祝福と感動の一日が幕をあけます。始まりの場所は永遠の場所へ…10年後、30年後もずっと帰って来ることができる場所。小さな子どもの手を握り空高く塔を見上げる日がやってくる。The Place of Tokyo はおふたりの生涯わすれることのない感動の瞬間をお手伝いします。





