

大阪天王寺のテイクアウト専門カフェ「HOLO STANDARD」 が、高級食パンの販売日を拡大！

株式会社WISNISTA（本社：大阪府大阪市、代表取締役：南 真石）は、大阪天王寺にあるテイクアウト専門店「HOLO STANDARD」にて限定販売している、食パン専門店「高匠」の湯種食パンの販売日を【2019年3月10日（日）】より、週1日から週3日に拡大します。



熟練の職人がひとつひとつ丁寧に仕上げた、こだわりの食パン♪

小麦粉を熱湯で捏ねて、低温で熟成させる「湯種製法」で作った、ふんわりもちもちの「高匠（たかしょう）」の湯種食パン。

ほんのり甘くて、耳まで美味しく、最後の一切れまで絶品をご堪能頂けます。

また、卵・保存料は使用しておりませんので、お子様も安心して召し上がって頂けます。

（1本2斤分 税込750円）



ご好評につき、販売日の拡大！！

これまで毎週日曜日の「週1日のみ」の販売でしたが、【3月10日(日)】から下記のとおり「週3日」に拡大することになりました。

◆販売スケジュール◆

水曜日 13:00～

土曜日・日曜日 ①13:00～ ②15:00～ ③17:00～

※数量限定での販売となります。

店舗「HOLO STANDARD」のご紹介

「HOLO STANDARD (ホロスタンダード)」は、ファッションビルHoop (フープ) に2018年3月16日にオープンした店舗で、タピオカドリンクや米粉のベビーカステラを中心に取り扱っています。

キッチンカーの側面にはモンスターのイラストが描かれ、インスタ映え写真を撮るフォトスポットとしても人気です。



タピオカドリンクや米粉のベビーカステラもご用意♪

ブラックティーやマンゴーミルクなど、全10種類のタピオカドリンクもご用意。

つるっとモチモチの食感が楽しめます。寒い日に温まれるホットタピオカも大人気です。
(360円~420円+税)

また、グルテンフリーで小麦粉アレルギーの方にも優しく、米粉のモチモチ感が楽しめる
ふわふわのベビーカステラもご用意しております。

(15個入り 400円+税、25個入り 600円+税、35個入り 800円+税)



※当リリースでご紹介しているメニュー内容や価格は変更になる場合があります。ご利用の際は店頭にてご確認ください。

【店舗概要】

店名：HOLO STANDARD (ホロスタンダード)

所在地：〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-2-30 Hoop1階 南側オープンスペース

営業時間：平日12:00-21:00 土日祝11:00-21:00

定休日：なし



◆instagram◆

アカウント名：holo_standard

URL：https://www.instagram.com/holo_standard/

←instagramのQRコードはこちら

◆ウェブサイト◆

<https://holostandard.business.site/?m=true>

【会社概要】

会社名：株式会社WISNISTA (ウィズニスタ)

所在地：大阪府大阪市北区万歳町4-12 浪速ビル507B号室

代表者：南 真石

設立：2017年6月

URL : <http://www.wisnista.jp/>

事業内容 : ECサイトの企画・運営・管理、コンサルティング、運営代行
小物、靴、アパレル製品の企画・製造・販売
広告運用・タレントマネージメント

【お客様からのお問い合わせ先】

HOLO STANDARD お客様窓口

e-mail : holo@wisnista.jp

株式会社WISNISTAのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrp/company_id/30638

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WISNISTA HOLO STANDARD担当

e-mail : holo@wisnista.jp