

日本初！ブルックリンの大人気カフェベーカリー 「BAKED(ベイクド)」のブラウニー&ブロンディ 発売記念！ 「MEET & GREET with BAKED」イベント開催。

輸入生活雑貨店「PLAZA」および「MINIPLA」を全国展開する株式会社スタイリングライフ・ホールディングス ブラザスタイルカンパニー（東京都新宿区）は、2015年3月25日(水)、26日(木)の2日間、「PLAZA GINZA」にてブルックリン発、大人気カフェベーカリー「BAKED(ベイクド)」のブラウニー&ブロンディ(全3種類)発売を記念して、オーナー2人を迎えた「MEET & GREET(ミート・アンド・グリート)」イベントを開催します。



世界一、多種多様な人種が集まっているブルックリン。それぞれが独自の文化に誇りをもち、お互いを尊重しながらのライフスタイルが成り立っているエリア。ここ数年の間にアーティストやシェフ、起業家、メーカーなどクリエイティブな人たちが集まって、斬新なアイデアが日々生まれている注目のスポットです。

そんなブルックリンで、2005年にオープンしたカフェベーカリー「BAKED(ベイクド)」。その看板メニューであるブラウニーとブロンディはまさに絶品！ずっしりしっとりと、リッチな味わいです。

今回PLAZAのブルックリンプロモーション「BROOKLYN AWAITS!(ブルックリン アウェイツ)」に合わせて、オーナーの2人、Matt Lewis(マット)とRenato Poliafito(レナート)が緊急来日。そしてなんと、2人のレシピを元に本場の味を忠実に再現したブラウニーを店舗限定、数量限定で販売します。

このブラウニー&ブロンディの発売を記念して、「PLAZA GINZA」でマット&レナートとの撮影会、およびQ&Aセッションを行います。試食もご用意していますので、ぜひ、遊びにいらしてください。

BAKED ブラウニー&ブロンディ 全3種類 各¥500(税込)

●ディーブダーク・ブラウニー

本場ニューヨークのずっしりとした重量感。甘さ控えめのビターチョコレートを不使用し、ファッジのようにしっとり。

●スイートソルティ・ブラウニー

天然塩を使ったキャラメルをブラウニー生地練りに練りこみました。適度な塩分がより一層甘さを引き立てる。

●ブラウンシュガー・ブロンディ

ブラウンシュガーを贅沢に使用。ミルクチョコレートにチョコチップ、クルミの入った、リッチなブロンディ。

※BAKEDのレシピを元に国内製造しています。

※賞味期限は2015年4月14日です。

※販売店舗はPLAZA GINZAのほか、PLAZA ルミネ新宿店、PLAZA 玉川高島屋S・C店です。

EVENT MEET & GREET with BAKED

マット&レナートと楽しくおしゃべりをしながら
ブラウニー&ブロンディを試食しよう！

日時：3月25日(水) 16:00~17:00 / 17:30~18:30
3月26日(木) 16:00~17:00 / 17:30~18:30

場所：PLAZA GINZA
〒104-0061
東京都中央区銀座5-3-1 ソニービルB2F



※イベントの詳細はPLAZAのWEBサイトをご覧ください。
www.plazastyle.com

PLAZAバイヤーがセレクトした“等身大のブルックリン”をお届けするプロモーション「BROOKLYN AWAITS!」。全国の「PLAZA」、「MINIPLA」でスタート！
期間：2015年3月25日(水)~4月16日(木)
※期間は店舗により異なります。



BAKED

●ベイクド www.bakednyc.com

アメリカンスイーツを食歩き、知り尽くしたMatt Lewis(マット)とRenato Poliafito(レナート)の2人が、2005年ブルックリンのレッドフックエリアにオープンさせたカフェベーカリー。看板メニューのブラウニーをはじめ、カップケーキ、パイなどの人気スイーツを幅広いラインアップで提供しています。2014年にはマンハッタンに2号店がオープンし、サンドイッチなどの朝食メニューも加わり話題に。エプロンやガラスボウルなどキッチングッズも人気で、アート本のようなオリジナルのレシピ本は季節に合わせたアメリカンスイーツレシピを紹介。

