

オリジナルベイクブランド「PUFFZ(パフズ)」よりバレンタインデーにぴったりなアマゾンカカオを使用した「カカオとフランボワーズのオープンシューサンド」の販売を2021年2月1日(月)から2月28日(日)の期間スタート！
また、新作メニュー2種の販売も同日より販売決定！



“予約の取れないフレンチ”として知られる「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏と共同開発した、オリジナルベイクブランド「PUFFZ(パフズ)」では、2021年2月1日(土)から2月28日(日)の期間、バレンタインデーにぴったりな新アイテムが登場いたします。

新アイテムは、カカオの芳醇な香りと上品な酸味のあるアマゾンカカオをトッピングした「カカオとフランボワーズのオープンシューサンド」をはじめ、PUFFZのシグネチャーメニューたい焼きマドレーヌの新作「たい焼きマドレーヌ(ショコラオレンジ)」のほか、初登場となるドリンクメニュー「PUFFZオリジナル飲むチーズケーキ(オレンジ)」など、バレンタインの時期だからこそ味わえる限定メニューを販売いたします。

季節ごとに新作が登場する人気No.1メニュー“シュークリーム”の2月限定フレーバーは濃厚な味わいの“チョコレート”を使用した「カカオとフランボワーズのオープンシューサンド」。

「カカオとフランボワーズのオープンシューサンド」は、カスタードとホイップした生クリームを空気を多く含ませるように丁寧に混ぜ合わせた、ふわっと軽い口どけが特徴のオリジナルチョコレートクリームに、フランボワーズの実を合わせ程よい酸味を加えました。トッピングには話題のアマゾンカカオを使用したチョコレート飾りをあしらひ、カカオの心地よい食感と共に芳醇な香りと上品な酸味を味わえます。テイクアウト、デリバリー用には「ショコラフランボワーズシュークリーム」をご用意いたしました。毎日店内で焼き上げる香ばしいサクサク食感のシュー生地にオープンシューサンド同様のチョコレートクリームを、オーダーごとに絞り出来立てを提供いたします。

「Sincere」のシグネチャーメニューであるたい焼きの形をした「魚のパイ包み」を思わせる、食べやすさと見た目の可愛さから手土産や贈り物に人気のたい焼きのマドレーヌの新作「たい焼きマドレーヌ(ショコラオレンジ)」がついに登場。優しい甘さのチョコレート生地をベースにオレンジの香りのリキュール“コアントロー”とオレンジピールを合わせ爽やかな後味に仕上げました。

そして、「PUFFZ」初登場となるドリンクメニュー「PUFFZオリジナル飲むチーズケーキ(オレンジ)」はさっぱりと飲みやすいオレンジ風味のチーズドリンクにホイップクリームと、PUFFZのシグネチャーであるシュー生地をトッピング。シュー生地は食感のアクセントになるだけでなく、シュークリームとして提供できなかった生地を活用することで、フードロスを減らす取り組みとして登場したドリンクです。まるでレアチーズケーキを飲んでいるような感覚のドリンクは、シュー生地をドリンクにディップしたり、クリームを混ぜ味変をして楽しみください。

外食が思うようにできない日々の自分へのご褒美や、大切な人へのバレンタインデーの贈り物としてぜひご利用ください。

画像はこちらよりダウンロード <https://cutt.ly/AjFxcev>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210

■PUFFZの新作アイテム 販売期間：2月1日(土)～2月28日(日)



名称：カカオとフランボワーズのオープンシューサンド
価格：600円(税込)

カスタードとホイップした生クリームを空気を多く含ませるように丁寧に混ぜ合わせた、ふわっと軽い口どけが特徴のオリジナルチョコレートクリームに、フランボワーズの実を合わせ程よい酸味を加えました。トッピングには話題のアマゾンカカオを使用したチョコレート飾りをあしらい、カカオの心地よい食感と共に芳醇な香りと上品な酸味を味わえます。

名称：ショコラフランボワーズシュークリーム
価格：380円(税込)

毎日店内で焼き上げる香ばしいサクサク食感のシュー生地オープンシューサンド同様のチョコレートクリームを、オーダーごとに絞り出来立てを提供いたします。



名称：たい焼きマドレーヌ (ショコラオレンジ)
価格：250円 (税込)

「Sincere」のシグネチャーメニューであるたい焼きの形をした「魚のパイ包み」を思わせる、食べやすさと見た目の可愛さから手土産や贈り物に人気のたい焼きのマドレーヌの新作「たい焼きマドレーヌ(ショコラオレンジ)」がついに登場。優しい甘さのチョコレート生地をベースにオレンジの香りのリキュール「コアントロー」とオレンジピールを合わせ爽やかな後味に仕上げました。



名称：PUFFZオリジナル飲むチーズケーキ(オレンジ)
価格：650円 (税込)

さっぱりと飲みやすいオレンジ風味のチーズドリンクにホイップクリームと、PUFFZのシグネチャーであるシュー生地をトッピング。シュー生地は食感のアクセントになるだけでなく、シュークリームとして提供できなかった生地を活用することで、フードロス減らす取り組みとして登場したドリンクです。

画像はこちらよりダウンロード <https://cutt.ly/AjFxceV>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

■ PUFFZ お取り扱い店舗のお知らせ



1月15日(金)より、南青山にある緑あふれるコーヒーロースター「Little Darling Coffee Roasters」にて販売がスタート！
開放的な空間の中、Little Darling Coffee Roastersのコーヒーと共に楽しんでください。

名称：Little Darling Coffee Roasters

住所：〒107-0062 東京都港区南青山1-12-32

電話番号：03-6438-9844

営業時間：10:00-18:00 (※時間短縮営業となります。)

■ Sincere (シンシア) 石井真介シェフ



メニュー監修：石井 真介シェフ

1976年、東京都出身。調理師学校を卒業後、「オテル・ドゥ・ミクニ」や「ラブランシュ」を経て渡仏。フランスの二つ星、三つ星レストランを経験し、2004年に帰国。その後、「フィッシュバンク東京」でスーシェフを2年間務め、2008年より「レストランバカール」のシェフを7年間務める。2016年4月、自身のレストラン「Sincere(シンシア)」をオープン。クラシックをベースとした料理を得意とする。

■ 店舗概要



「トランジットジェネラルオフィス」と「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏と共同開発し、を2019年11月1日(金)にオープンしたオリジナルバイクブランド『PUFFZ (パフズ)』。

渋谷駅東口地下広場に位置するオールデイカフェ「UPLIGHT CAFE(アップライトカフェ)」内にショップインショップとして誕生。店内で焼き上げるバイクの芳ばしい香りが駅広場に広がります。

名称：PUFFZ(パフズ)

住所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2丁目23番16号

渋谷駅東口地下広場 UPLIGHT CAFE内

電話番号：03-6324-2739

営業時間：9:00 - 20:00 (※時間短縮営業となります。)

定休日：不定休



UberEatsはこちらから

画像はこちらよりダウンロード <https://cutt.ly/AjFxcev>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210