

オリジナルベイクブランド「PUFFZ(パフズ)」と七里ガ浜のドライブイン カフェ「Pacific DRIVE-IN(パシフィックドライブイン)」がコラボレーション！パイナップルをイメージした限定シュークリームを6月5日(土)から9月30日(木)の期間中、キッチンカーにて限定販売！



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長中村貞裕)と“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、七里ガ浜で人気のドライブインカフェ「Pacific DRIVE-IN(パシフィックドライブイン)」とのコラボレーションが決定し、2021年6月5日(土)から9月30日(木)までの期間、“パイナップル”をイメージしたコラボレーションシュークリームとPUFFZのシグネチャーであり一番人気の「バニラシュークリーム」を販売いたします。なお、今回のPOP UP SHOPの出店はPUFFZとして初の試みとなります。

コラボレーションとして出店するのは、七里ガ浜の海岸沿いに位置する七里ヶ浜海岸駐車場内の、ドライブインカフェ「Pacific DRIVE-IN」に夏季限定で登場するキッチンカー。差し込む日差しと心地よい潮風に包まれるオープンエアな空間の中での出店となります。販売するコラボレーションメニューは、ハワイアンプレートランチを提供する「Pacific DRIVE-IN」をイメージし、南国に欠かせない“パイナップル”の形をした可愛らしいシュークリームです。

6月5日(土)から6月30日(水)の期間と、9月1日(水)から9月30日(木)の期間は、PUFFZのシグネチャーであり一番人気の「バニラシュークリーム」と、今回のコラボレーションで限定販売される「ココパインシュークリーム」の2種類を提供いたします。「ココパインシュークリーム」は爽やかな甘みのあるココナッツクリームとさっぱりとしたほのかな酸味のパイナップル香るクリームを使用した軽さのあるクリーム2種をシュー生地につぶりとフリリングしました。仕上げにパッションフルーツパウダーで酸味をプラスし、パイナップルの葉はパリッとしたモナカで表現しました。夏の暑い日でもつつい手が伸びる食べやすいシュークリームです。

そして真夏の暑さがピークを迎える7月1日(木)から8月31日(火)の期間には、「ココパインシュークリーム」のクリームがアイスに進化した「ココパインシューアイス」を販売いたします。香ばしいシュークリーム生地にマッチする、酸味の効いたさっぱりしたパイナップルのアイスと優しい甘さのココナッツアイスを大胆にサンドしました。2色のアイスのコントラストとモナカのグリーンが可愛いPacific DRIVE-IN限定販売のシューアイスです。

キッチンカーではPacific DRIVE-INオリジナルのJELLY IN DRINKも発売中。カラフルな3種のジェリードリンクとPUFFZのシュークリームで夏の楽しいひと時をお過ごしください。

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3ca6cS5>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：大田、荒川

**E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210**

## 【 CREAM PUFF】



6月5日(土)～6月30日(水)、9月1日(水)～9月30日(木)

**名称：ココパインシュークリーム(左)**

価格： 450 円(税込)

爽やかな甘みのあるココナッツクリームとさっぱりとしたパイナップル香るクリームを使用した軽さのあるクリーム2種をシュー生地につまみとフィリングしました。仕上げにパッションフルーツパウダーで酸味をプラスした後味爽やかなシュークリームです。パイナップルの葉はパリッとしたモナカで表現しました。

**名称：バニラシュークリーム**

価格： 350 円(税込)

ザクザク食感の生地にシンプルながら奥深さを感じるこだわりのバニラクリームをつまみと絞りました。出来立てシュークリームをお楽しみください。



7月1日(木)～8月31日(火)

**名称：ココパインシューアイス**

価格： 450円 (税込)

香ばしいシュークリーム生地にマッチする、酸味の効いたさっぱりしたパイナップルのアイスと優しい甘さのココナッツアイスをシュー生地に大胆にサンド。2色のアイスのコントラストとモナカのグリーンが可愛いPacific DRIVE-IN限定販売のシューアイスです。

## 【JELLY IN DRINK】



5月1日(土)～9月30日(木)

**名称：ストロベリーゼリー&ミルク**

価格： 650円 (税込)

オリジナルで作ったジューシーな苺のゼリーと果実がたっぷりはいったPacific DRIVE-INの新食感苺ミルク。

**名称：パッションフルーツ&パイナップルソーダ(スタンダードゼリー)**

価格： 630円 (税込)

パッションフルーツとパイナップルのオリジナルシロップにライムの酸味をプラスした爽やかな微炭酸ドリンク。

**名称：ピンクドラゴンフルーツレモネード(ストロベリーゼリ)**

価格： 630円 (税込)

南国の代表的なフルーツ「ピタヤ」をレモネードと合わせた微炭酸ドリンク。オリジナル苺ゼリーとの組み合わせも抜群なPacific DRIVE-INのNEWレモネード。

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3ca6cS5>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：大田、荒川

**E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210**

## 【ABOUT Pacific DRIVE-IN】



「Pacific DRIVE-IN」は、134号線沿いの海側、駐車場370台を備える七里ヶ浜海岸駐車場の中央に位置するハワイアンプレートを提供するドライブインカフェ。

名称：Pacific DRIVE-IN(パシフィックドライブイン)

住所：〒150-0002 神奈川県鎌倉市七里ガ浜東2-1-12

電話番号：0467-32-9777

営業時間：8:00-20:00(19:00L.O.)

定休日：不定休

- \* 状況により店舗営業時間、駐車場営業時間の変更、または休業になる場合がございます。
- \* 当面の間、お酒の提供・販売は行いません。



—PUFFZ POP UP SHOP—

期間：6月4日(金)-9月30日(木)

営業時間：11:00-18:00

- \* 悪天候の場合、キッチンカーはお休み、または営業時間に変更となります。

## 【Sincere ISHII CHEF】



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、「ホテル・ドウ・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。

## 【ABOUT PUFFZ】



「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

定休日：不定休

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3ca6cS5>

### <取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：大田、荒川

**E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210**