



BONTEMPSの秋季限定商品が10/7(月)発売開始!

SNS映えのするドーナツとして韓国で人気のカフェブランド『BONTEMPS(ボンタン)』が、10月7日(月)より秋季限定商品の販売を開始いたします。

紅芋と金時芋を使った2色のドーナツ「コグマクリームドーナツ」はSNS映えする見た目、イトイン限定での作りたての味をお楽しみいただけます。さらに、紫芋の鮮やかさと美味しさがつまった「コグマスイートラテ」も同時に**限定発売!**

BONTEMPS流の秋の味覚をぜひご賞味ください。



Koguma Cream

コグマクリーム

税込630円

1日限定
30食

イトイン限定メニュー

紫芋と金時芋の色鮮やかなクリーム。しつこくない甘さで芋の風味が感じられるクリームを大胆にトッピングしています。



Koguma Sweet Latte

コグマスイートラテ

税込680円

テイクアウトOK!

紫芋の鮮やかな色と優しい甘さを生かし、ボンタンクリームを乗せた相性抜群のドリンクに仕上げています。

BONTEMPSとは

2023年12月に日本初上陸した韓国コーヒー&ドーナツチェーン店。本場韓国の味をそのままに、SNS映えだけではない本格ドーナツを販売。韓国No.1検索エンジン『NAVER』のソウルクアベギランキングでは堂々1位となっています。

日本1号店のアメリカ村店オープン日には50mの長蛇の列ができ、連日長蛇の列でドーナツブームの中心となっています。その人気ぶりは関西8番組に取り上げられ、その他雑誌、メディアに次々と掲載されています。

今年6月には待望の東京初上陸、中目黒店がオープン、その後8月に静岡伝馬町店、東京・下北沢店がオープンしています。これらの店舗でも多くのメディアに次々と取り上げられ、夕方にはドーナツが売り切れる状態になっております。

店内は白と黒を基調とし、イスなどはナチュラル感を意識した配色。装飾にはストリート感を演出し、女性だけでなく男性の方も入りやすい工夫をしています。

■ドーナツ

『基本に忠実』を合言葉

プレッツェル生地は通常のもち米でなく、天然発酵種(ルヴァン)法を使用して作っています。生地やトッピングの鮮度にこだわり(当日生産・当日破棄)の原則にそって、ハイクオリティーな商品提供をお約束いたします。

糖類を減らす健康的なライフスタイルを目指す市場の変化に合わせ、負担にならない程よい甘味を提供します。

〈ドーナツ一例〉



バジルトマト



バナナクリーム



ティラミスクリーム



アーモンドチョコ



ミルクグレース



ロータス



シュガー



シナモンシュガー



オレオチョコ



塩キャラメル

■ドリンク

日本では「BONTEMPS」でしか飲むことのできない塩クリームコーヒーや濃厚なボンタンクリームコーヒーなど、コーヒー文化の韓国でも人気の商品が揃っています。

〈ドリンク一例〉



ボンタンクリームコーヒー



塩クリームラテ



アールグレイレモネード



シャインマスカットアイド



ミスカル

BONTEMPS

アメリカ村本店

大阪市中央区西心斎橋2-18-15
06-6732-8145
10:00~22:00(L.O.21:30)
※テイクアウトは22:00まで
不定休

BONTEMPS

中目黒店

東京都目黒区青葉台1-28-7
03-6452-3600
10:00~22:00(L.O.21:30)
※テイクアウトは22:00まで
不定休

BONTEMPS

静岡伝馬町

静岡県静岡市葵区伝馬町10-13
054-273-5077
10:00~20:00(L.O.19:00)
不定休

BONTEMPS

下北沢店

東京都世田谷区北沢2丁目14-18
03-6805-2588
11:00~22:00(L.O.21:30)
不定休

ただいま「BONTEMPS」加盟店の一次募集しております。日本で一緒に韓国の本格カフェを広めましょう!!

募集ページ(フランチャイズWEBレポート内): <https://fc.dai.co.jp/fc/25707>