

熱海一の老舗温泉旅館が運営する和栗モンブラン専門店「和栗菓子 kiito-生糸-」、
「お持ち帰りモンブラン-結-」を伊勢丹新宿店で初の催事販売
～独自製法で<中はサクサク、外はしっとり>が12時間以上持続するモンブラン～

2022年5月16日
合資会社古屋旅館



静岡県熱海市の熱海銀座商店街に2021年3月にオープンし、わずか半年で5万食以上を販売した和栗スイーツカフェ「和栗菓子 kiito-生糸-」(熱海市銀座町)が5月18日、伊勢丹新宿店で「1mm和栗のお持ち帰りモンブラン-結- (ゆい)」の期間限定販売を始めます。「和栗菓子 kiito」にとって、初めての催事出店となります。



■「和栗菓子 kiito-生糸-」とは

1806年創業の熱海一の老舗温泉宿「古屋旅館」が、熱海復興の象徴である熱海銀座商店街で新たな価値を提供し、まちづくりに寄与したいという思いで2021年3月2日に開業しました。

熊本県上益城郡産の高品質な純国産和栗を100%使用。低糖度の香り高いモンブランを細さ1mmの錦糸状に、お客さまの目の前で絞って提供いたします。

オープンからわずか半年で5万食を販売、このゴールデンウィークも行列が絶えないなど、熱海では少ない「大人が熱海時間を過ごすカフェ」として定番スイーツ店となっています。



高品質な純国産和栗100%使用したモンブラン



熱海銀座商店街で行列ができる店に

■「1mm 和栗のお持ち帰りモンブラン-結-」について

今回、伊勢丹新宿店の催事で販売する商品は、「店内で提供するモンブランをそのまま味わってほしい」という思いで独自開発したテイクアウト専用の生糸モンブランです。

イートイン専用商品「生糸モンブラン」の特徴であるサクサク食感のメレンゲとフワフワな錦糸状モンブランを、お持ち帰りしても損なわないよう、開発に半年かけて誕生したのが「1mm 和栗のお持ち帰りモンブラン-結-」です。

購入から 10～12 時間を経過してもしっかりとメレンゲのサクサク感を保ち、私たちが目指していたお持ち帰り商品となっています。

コンセプト「お店の生糸モンブランそのままをお持ち帰り」

商品名：1mm 和栗のお持ち帰りモンブラン-結-（ゆい）【テイクアウト専用】

価格：1,620 円（税込）

販売数：各日 200 食限定

- 特徴
- ・お客さまの目の前で、店頭に設置した専用の絞り機から絞って提供
 - ・モンブラン内のメレンゲのサクサク感が持続する特別仕立て
 - ・賞味期限は当日 22 時まで
 - ・高級感ある特製スリーブと紙バッグ、木製カトラリー付き



1mm 和栗のお持ち帰りモンブラン-結-

■伊勢丹新宿店での「kiito」催事出店概要

3月にリニューアルした伊勢丹新宿店 本館地下1階 甘の味に催事出店いたします。「kiito」にとっては、初めての催事出店となり、熱海以外での商品販売も初めての試みです。これを機に、今後も催事出店を進めていく予定です。

販売場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 甘の味/今め菓子

販売期間：5月18日（水）～5月24日（火）

営業時間：10時～20時（限定数がなくなり次第終了）



伊勢丹新宿店

■熱海本店 店舗概要

店名：和栗菓子 kiito-生糸-

住所：静岡県熱海市銀座町 8-9

HP：<https://www.waguri-kiito.com>

営業時間：10 時～17 時

■運営会社概要

会社名：株式会社モデストスマイル 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市銀座町 8-9

HP：<https://www.modestsmile.co.jp>

■リリース会社概要

会社名：合資会社古屋旅館 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市東海岸町 5-24

HP：<https://atami-furuya.co.jp>

【問い合わせ先】

和栗菓子 kiito-生糸- 担当：川岸、大嶋

電話：0557-52-3551

メールアドレス：info@modestsmile.com