

熱海の「和栗菓子 kiito -生糸-」に”佐藤錦のモンブランパフェ”など新作3品が登場

～開業3カ月で熱海の定番スイーツ店に 街や海辺で食べ歩きも人気～

2021年6月21日

合資会社古屋旅館



熱海銀座商店街の和栗スイーツカフェ「和栗菓子 kiito -生糸-」（熱海市銀座町）で6月20日・21日から、さくらんぼ「佐藤錦」を使ったモンブランパフェなど新作3品の販売をスタートいたします。



1mm 和栗と佐藤錦のモンブランパフェ（期間限定）【イートイン専用】

■食べ歩きやお持ち帰りなどテイクアウトが人気

2021年3月の開業以来、連日多くのお客さまにご利用いただき、TV番組やSNSでも話題の「和栗菓子 kiito -生糸-」。高級フランス料理店を思わせる雰囲気の内での飲食に加え、街や海辺での食べ歩きやご近所へのお裾分けなど、テイクアウト利用も人気です。これからのシーズン、さらなる屋外での飲食が見込まれることから、テイクアウトメニュー2品を含む、合計3品の新メニューを販売いたします。

■新商品の概要 コンセプト「夏に食べたいモンブラン」

① 1mm 和栗のモンブランケーキ レモンソースのクリームブリュレ【テイクアウト専用】

価格：1,500円（税込）

発売日：6月20日（日）

特徴：試作20種類から和栗を引き立てるソースを厳選して甘さを調整。焦がし風味豊かなクリームブリュレに爽やかなレモンがアクセントの一品に仕上がりました。

② 1mm 和栗のモンブランソフトクリーム さくらんぼ味（期間限定）【テイクアウト専用】

価格：1,200円（税込）

発売日：6月21日（月）

特徴：国産さくらんぼソースと北海道産ミルクを店で独自配合。和栗の味を壊さないように糖分の配合にこだわりました。香料不使用で、驚くほどさくらんぼ風味を堪能できます。

③ 1mm 和栗と佐藤錦のモンブランパフェ（期間限定）【イートイン専用】

価格：2,750円（税込）

発売日：6月21日（月）

特徴：山形産・山梨産のさくらんぼ「佐藤錦」、さくらんぼジュレ、熱海産だいだいのパンナコッタの

果実味が自家製クッキーなどとベストマリアージュ。丹那ヨーグルトやバニラアイスで爽やかに。



【テイクアウト専用】モンブランケーキ（内容イメージ）、モンブランソフトクリーム さくらんぼ味（左から）

■和栗スイーツカフェ「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。熱海では少ない「大人が熱海時間を過ごすカフェ」として、早くも熱海の定番スイーツ店となっています。



■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

営業時間： 10:00～15:30（ラストオーダー 15:00） テイクアウトは10:00～17:00

定休日：無し（水曜・木曜はテイクアウトのみ）

■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

メールアドレス：info@modestsmile.com

電話：0557-52-3551