

2017. 4. 6 リリース予定

新食感シュークリーム『シュクリムシュクリ』が関西初出店！

話題の新食感シュークリームに店舗限定商品もラインナップ

株式会社麦の穂

株式会社麦の穂（本社：大阪市北区西天満／代表取締役社長：今泉 智幸）は2017年4月7日に、人気のシュークリーム専門店『CHOUXCREAM CHOUXCRI』（シュクリムシュクリ）の3号店を大阪梅田の地下街『ホワイトィうめだ』にオープンいたします。関西初出店となります。

【店舗について】

シュクリムシュクリ ホワイトィうめだ店

大阪府大阪市北区角田町梅田地下街2-2 ホワイトィ

営業時間 10：00～22：00



【店舗限定商品】

ホワイトィうめだ店のみで販売される限定フレーバーです。



■シューシュクリ シャルドネ 税込 290 円（税抜 269 円）

白ぶどうの王道品種、シャルドネが
華やかかつ爽やかに香る大人の一品です。
ホワイトィうめだ店だけの特別なシュクリです。

商品名：シューシュクリ シャルドネ

価格：税込 290 円（税抜 269 円）

販売期間：通年

販売店舗：シュクリムシュクリ ホワイトィうめだ店

【CHOUXCREAM CHOUXCRI（シュクリムシュクリ）のご案内】



CHOUXCREAM CHOUXCRI

シュクリムシュクリは、全く新しいシュークリーム専門店。

『今までにない、新しいもの』にこだわり続け、独自の製菓技術の開発により商品化に成功。毎日お店で焼き上げる数種類ある生地は、サクサクしていたり、もちもちしていたり、それぞれが異なる“新食感”となっています。中のクリームは生地とのハーモニーを大切に、種類ごとに合わせた絶妙な味わいのクリームがたっぷり詰まっています。

今まで出会ったことのないシュークリームにきっと出会えるはず。

<http://www.chouxcream-chouxcri.jp>



生地は毎日お店で焼きあげています

【シュクリムシュクリのコンセプト】

もっとシュークリームが好きになる

おいしくてあたらしい上質をお届けします。

クリームは作りたてが一番おいしい。生地は焼きたてが一番おいしい。

本物のおいしさと安心・安全にこだわり、あたらしい上質をかたちにしたシュークリーム。

自分へのごほうびに、大切な人への贈りものに。

『シュクリム シュクリ』

それは口にするたびしあわせに包まれる、素敵なじゅもん。

【シュクリムシュクリの人気定番商品】



■シューシュクリ

税込 290 円 (税抜 269 円)

やさしい風合いのシュー生地、弾力のあるモチモチの生地、表面にはクリスピーな極薄のマカロン生地。3層が織りなす食感にときめく、まったく新しいシュークリームです。



■シュークロワッサン

税込 290 円 (税抜 269 円)

やわらかな軽さのシュー生地と、バター風味豊かなクロワッサン生地が融合。サククリ、ふんわり、クリームがとろ〜り。楽しい食感と味わい深さにとろけます。

【店舗一覧】

シュークリーム専門店 シュクリムシュクリ

■池袋南口店

〒171-0022 東京都豊島区南池袋 1-28-2 JR 池袋駅 南口改札 外脇

営業時間 10:00~22:00

■小田急エース店 <3/14 NEW OPEN!>

〒160-0023 東京都新宿区西新宿1丁目西口地下街1号 小田急エース店 B1F

営業時間 10:00~22:00

■ホワイトィうめだ店 <4/7 NEW OPEN!>

〒530-001 大阪府大阪市北区角田町梅田地下街2-2 ホワイトィ

営業時間 10:00~22:00

【株式会社麦の穂について】

基本的信条：私たちは、麦の穂のように（雨にも風にも負けず）、すべての環境に対応し、まっすぐ力強く成長していきます。そして、その成果は大きく豊かな実りとなり、私たちにかかわるすべての人たちとその実りをわかち合う、そんな幸福の実現をグループの総意とします。

<http://www.muginoho.com>

会社名：株式会社 麦の穂

代表者：代表取締役 今泉智幸

従業員：正社員：238名 パートアルバイト：1,620名（2016年12月末時点）

本社所在地：〒530-0047 大阪市北区西天満3-13-20 ASビル 2F

TEL：06-6361-7000

<事業内容>

- ・飲食店の経営
- ・飲食店のフランチャイズチェーン店の加盟店募集及び加盟店の指導業務
- ・菓子の製造、販売

お問い合わせ：株式会社麦の穂 商品企画部/営業推進部

TEL：06-6361-7000