

『ビアドパパ グランデ』のマンスリー商品に『シューシュクレ アマンダシ ョコラ』登場

バレンタインにぴったりな濃厚なチョコレートのあじわい

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）は阪急百貨店とコラボレートした阪急うめだ本店 地下1階洋菓子売場のシュークリーム専門店『beard papa Grande』（ビアドパパ グランデ）にて、2017年2月1日よりマンスリー商品『シューシュクレ アマンダショコラ』を限定発売いたします。

【マンスリー商品のご案内】

阪急百貨店×ビアドパパの新食感シュークリーム専門店『ビアドパパ グランデ』から期間限定のマンスリー商品をお届けいたします。



■シューシュクレ アマンダショコラ

サクサク食感が楽しめる人気の定番商品『クリスピーシュー』の繊細なクロワッサン&シュー生地が更に進化。特製クッキー生地とアーモンドをトッピングし、よりザクッパリッとした魅力的な新食感を実現しました。

中には生地にピッタリな濃厚なアーモンド風味のチョコレートクリームを合わせた、バレンタインにもおすすめの逸品です。

□商品名：シューシュクレ アマンダショコラ<阪急限定>

□価格：1個 270円（本体価格 250円）

□販売期間：2017年2月1日（水）～2月末 販売予定

□販売店舗：シュークリーム専門店 ビアードパパ グランデ

□アクセス：阪急うめだ本店 地下1階洋菓子売場

【『beard papa Grande（ビアードパパ グランデ）』とは】

ビアードパパが培ってきたシュークリーム専門店ならではの技術をたっぷり詰め込んで、特別なシュークリームを作りました。あなたがはじめて味わう食感と美味しさを、心ゆくまで楽しんでください。

【『beard papa Grande のこだわり】

<クリスピーシュー（カスタード）>

■サクサク クロワッサン生地

薄く伸ばした生地を何層にも重ねて作る、手間ひまかけたクロワッサン生地。火を入れることで層が香ばしく焼き上がり、サクサクッと繊細な食感が楽しめます。



■新開発 シュー生地

クリスピーシューのために、ビアードパパが新たに開発したシュー生地を使用。上質の粉の豊かな香りが、ク

クリームを包み込みます。



■とろとろ 濃厚クリーム

カスタードに使われているのは、阿蘇産の牛乳、北海道産の生クリーム、マダガスカル産の高級バニラビーンズなどの厳選素材。濃厚でありながら、上品な美味しさが広がります。



【ビ Beard Papa グランデのコンセプト】

きっとはじめて出会う、シュークリーム。
専門店の技術が生んだ、新しい美味しさ。

【店舗について】

beard papa Grande (ビ Beard Papa グランデ)

〒530-8350 大阪市北区角田町 8-7 阪急うめだ本店 地下1階洋菓子売場

TEL 06-6361-1381 (代表)

※定休日、営業時間は阪急うめだ本店に準じます。

<http://www.beardpapa.jp/grande/>

【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 企画開発部/営業推進部

TEL：06-6361-7000

【株式会社阪急阪神百貨店について】

会社名：株式会社阪急阪神百貨店

代表者：荒木 直也

所在地：大阪市北区角田町 8 番 7 号

URL： <https://www.hankyu-hanshin-dept.co.jp>

プレスリリースに関するお問い合わせ：

株式会社麦の穂 企画開発部

TEL：06-6361-7000