

**“キャラメライズ”に特化したスイーツ専門店
「きゃらめらいず東京」期間限定『母の日セット』発売！
新感覚シュークリーム『シューストライプ』が人気 No1！
九州博多店で 1 日 1 2 0 0 個売り上げた人気のスイーツが東京初上陸！**

株式会社マキイズ（本社：兵庫県神戸市東灘区／代表取締役社長：野田良安）が運営する「きゃらめらいず東京」本店では、2017 年 5 月 14 日（日）まで期間限定「母の日セット」を販売致しております。

「きゃらめらいず東京」本店は、期間限定で「母の日セット」（1,500 円(税込)）※を販売しております。この機会に「母の日」のプレゼントとして新感覚スイーツはいかがでしょう。

【※「バトンミルフィユ」「キャラメルタルト」「キャラメルプリン」「キャラメルフロマージュ」】

また、オープンから約 2 週間が経ちましたが、「きゃらめらいず東京」九州博多店で人気商品だった「シューストライプ」が東京本店でも人気を博しています。新感覚スイーツ「シューストライプ」を食べてない方は、是非お召し上がりください。

「シューストライプ」は、クロワッサン生地とパイ生地を独自の製法で丁寧に織り込み二層にし、焼き上げた新感覚のシュークリームです。
店内に置いてある、世界で唯一のマシン「自動観覧車式クリーム充填マシン」が観覧車の様に回転し「シューストライプ」の生地の中に自動的にクリームを注入します。

店名にもなっている「きゃらめらいず」とは「砂などに熱を加えて焦がす」という意味で、「キャラメライズ」する作業工程は店頭で実演しておりますので、ご来店の際には是非ご覧ください。



■ インスタグラム：http://instagram.com/carameliz_tokyo



期間限定商品「母の日セット」



人気 No1「シューストライプ」

【本件に関するお問合せ】「きゃらめらいず東京」広報事務局 担当：渡辺
電話：03-5358-1932 FAX：03-5358-1931 携帯：080-3365-5119
Mail：akihiko-watanabe@eau-rouge50.com

【 キャラメライズに特化した新感覚スイーツ 主な商品ラインナップ 】



シューストライプ

クロワッサン生地とパイ生地を二層にした新感覚のシュークリーム



バトンミルフィーユ

濃厚なバターカスタードクリームをサンドしたサクッと食感のスティックパイ



キャラメルプリン

濃厚なキャラメルで作ったプリンに洋ナシを入れ、キャラメルゼリーをトッピング



キャラメルキューブシフォン

カスタードクリームがたっぷり入ったキューブ型のシフォンケーキ



キャラメルタルト

アーモンドたっぷりの生地の上にオリジナルカスタードクリームを絞り、キャラメリゼしたかわいいお菓子



キャラメルフロマージュ

フランボワーズソースが入った一口サイズのキャラメルレアチーズケーキ



<「きゃらめらいず東京」有楽町イトシア 店舗概要>

- 店名 : きゃらめらいず東京
- 店舗所在地 : 〒100-0006 東京都千代田区有楽町 2-7-1
有楽町イトシア フードアベニューB1F
- 営業時間 : 11:00~21:00
- インスタグラム : http://instagram.com/carameliz_tokyo

【会社概要】

- 社名 : 株式会社マキイズ
- 代表取締役 : 野田良安
- 設立 : 1997年7月
- 資本金 : 1,000万円
- 住所 : 〒658-0082 兵庫県神戸市東灘区魚崎北町 1-13-7
- 東京オフィス : 〒104-0045 東京都中央区築地 2-14-6
- URL : <http://www.maquis.co.jp/>