



4月8日（月）日本茶カフェ「八屋」が お茶に合うパン新発売！

こだわりの「白いバター」と
舌ざわり滑らかな「十勝のこしあん」をサンドしました
※罪悪感が至福に変わる瞬間をお楽しみください

株式会社フェイスネットワーク（証券コード：東証マザーズ 3489、本社：東京都渋谷区、代表取締役：蜂谷二郎）は、“日本文化を現代に再構築”をコンセプトに展開する日本茶スタンドカフェ「八屋（はちや）」にて、お茶に合う「ぱん」をコンセプトに、2019年4月8日（月）から八屋千駄ヶ谷店にて「白ばたー餡ぱん」を販売開始いたします。

■商品概要

「15:00頃、小腹が空いてしまう！」というお客様からのリクエストにお応えするために誕生した「白ばたー餡ぱん」。生クリームのようなコクのある深い味わいの「白いバター」と舌ざわりが滑らかで、すっきりした上品な甘さの「こしあん」をもっちりとしたパンでサンドしました。ころんとした小ぶりなサイズは、スタンドカフェである八屋で気軽に片手で食べられます。たっぷり挟んだ濃厚なコクのあるバターと、控えめな甘さの「こしあん」は、まるやかな渋みのある日本茶とも相性抜群です。



商品名：「白ばたー餡ぱん」

価 格：280円（税込）

販売日：4月8日（月）

販売店：八屋 千駄ヶ谷店限定



■食材について

・バターは選り抜いた‘白いバター’を贅沢に使用しています。濃厚な生クリームにも似た、罪悪感が至福に変わるクリーミーなくちどけをお楽しみください。

・餡は十勝産の小豆を水と砂糖のみで炊いた、控えめな甘さの雑味の無いすっきりとした‘こしあん’です。つぶあんではなく‘こしあん’を使用することで、バターのコクがよりダイレクトに感じられます。

・パンは卵を使用していない、もっちりとした食感のシンプルなものを使用することで‘白いバター’と‘こしあん’の味をより引き立てます。

注文を頂いた後、トーストしたパンに、こだわりの‘白いバター’と‘こしあん’を挟んで提供します。

■八屋について

“日本文化を現代に再構築”がコンセプトの日本茶スタンドカフェです。

厳選した茶農園の茶葉のみを使用し、お茶のラテでは和三盆、スムージーでは白餡で甘さを出すなど和の素材にこだわり、気軽に立ち寄ることができるスタンドカフェというスタイルながらも、お茶本来の味や香りがしっかりと感じられる本格的なドリンクを提供しています。また、お店で淹れた煎茶に炭酸ガスを加えた炭酸冷茶など、これまでにない新しいお茶の楽しみ方を提案していきます。



<店舗情報>

・千駄ヶ谷店

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-1-8

TEL：03-6368-6647

OPEN / 9:00 - 19:00 (LO:18:45)

CLOSED / 土日祝日(夏季冬季休暇あり)



・代官山店

住所：渋谷区恵比寿西 1-16-9

TEL：03-6368-4423

OPEN / 9:00 - 19:00 (LO:18:45)

CLOSED / 年中無休(冬季休暇あり)



■株式会社フェイスネットワークについて <https://www.faithnetwork.jp/>

住みたい街として安定的な人気を誇る城南3区エリア（世田谷区・目黒区・渋谷区）を中心とした、新築一棟マンションによる不動産投資支援事業をメインに展開。土地の仕入れ・設計・建設から物件管理・売却に至るまで、全てを自社で管理するワンストップサービスを提供。独自ブランド「GranDuo（グランデュオ）」などを展開し、設立から現在までの17年で合計150棟以上の新築一棟マンションをプロデュースするほか、建物の可能性の幅を広げるべく、2017年4月よりリノベーションも手掛けております。マンションオーナー様の夢の実現サポートと、城南3区エリア（世田谷区・目黒区・渋谷区）での理想のライフスタイルを叶えるマンションの提供を行います。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社フェイスネットワーク 広報企画部 広報担当：硯（ズリ）、五代儀（イヨギ）、海上（ウナガミ）

TEL：03-6447-0637 MAIL：press@faithnetwork.jp