

各 位

平成 25 年 10 月 30 日



会 社 名 株式会社 銀座ルノアール
代 表 者 名 代表取締役小宮山 文男
(JQ スタンダード・9853)
問 合 せ 先
役職・氏名 管理本部
専務取締役 猪狩安往
電 話 03-5342-0881

新商品導入に関するお知らせ

— コーヒーと洋菓子の最強コラボを実現 — 銀座ルノアールでアマンドの洋菓子をメニュー化

2013年 11 月 1 日 (金) 開始

株式会社銀座ルノアール(本社:東京都中野区、社長:小宮山 文男)が展開する喫茶室ルノアール 13 店舗*において、2013年1月に資本・業務提携したキーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)の子会社である株式会社アマンド(本社:東京都品川区、社長:遠藤 勝利)で製造する“銀座ルノアールオリジナル”生ケーキ「苺のショートケーキ」、「ガトーオペラ」を 2013年11月1日(金)よりメニュー化し、『昔ながらの洋菓子フェア』を展開いたします。



<販売アイテム>



苺のショートケーキ(580 円)

しっとりとしたスポンジに苺のスライスをサンドしたショートケーキ。昔ながらの定番人気アイテムです。



ガトーオペラ(580 円)

チョコレートとコーヒーの王道アイテム。チョコレートスポンジにコーヒーシロップとコーヒークリームを4段に重ねました。

また、株式会社銀座ルノアールが展開する、セルフ型カフェ業態のニューヨーカーズ・カフェ全 10 店舗においても、同日より株式会社アマンドのオリジナル焼き菓子「パルミエ」、「キップェル」、「六本木パレット」の店頭販売を開始し、『昔ながらの洋菓子フェア』として展開いたします。



<販売アイテム>



パルミエ

(660 円/箱(5 枚)、150 円/枚)

職人が時間と手間を惜しまずに焼き上げた伝統的なパイ菓子。

キッフェル

(660 円/箱(5 枚)、150 円/枚)

コーヒークリームを挟んだクッキーとビターチョコとの絶妙なハーモニー。ほっこりサクサクした食感とやさしい味わいが特徴。

六本木パレット

(630 円/6 個)

六本木の地名にちなんだ6色のカラフルで個性豊かなクリームを挟んだ、ダックワーズ。

※喫茶室ルノアール13店舗(『昔ながらの洋菓子フェア』取扱い店舗)

	店名	住所
1	新宿靖国通り店	東京都新宿区歌舞伎町1-1-19 同栄新宿ビル1階
2	ニュー新宿3丁目店	東京都新宿区新宿3-4-1 東新宿ビル地下2階
3	新宿南口ルミネ前店	東京都新宿区西新宿1-18-1 小川ビル地下1階
4	新宿アルタ横店	東京都新宿区新宿3-24-2 アオキビル地下1階
5	御徒町南口駅前店	東京都台東区上野3-27-1 十仁タワー2階
6	上野しのばず口店	東京都台東区上野4-10-7 タツミビル地下1階
7	銀座2丁目店	東京都中央区銀座2-7-18 藤田ビル地下1階
8	銀座松屋通り店	東京都中央区銀座3-3-11 稲垣ビル2階
9	歌舞伎座前店	東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル2階
10	東京駅八重洲北口店	東京都中央区八重洲1-6-17 八重洲勸業ビル1階・地下1階
11	池袋サンシャイン60通り店	東京都豊島区東池袋1-11-4 大和ビル2階
12	六本木ラピロス店	東京都港区六本木6-1-24 ラピロス六本木2階
13	横浜元町店	神奈川県横浜市中区元町1-18 石川ビル1階

本件に関するお問合せ先
 株式会社銀座ルノアール
 〒164-0011 東京都中野区中央 4-60-3
 銀座ルノアールビル 営業部 担当：岡崎
 TEL 03-5342-0881 FAX 03-5342-0611
<http://www.ginza-renoir.co.jp/>