

九州初！『幸せのパンケーキ 福岡天神店』4月27日上陸
一足先に4/23～4/26プレオープン！“ふわふわ食感”を堪能



パンケーキ専門店『幸せのパンケーキ』を運営する株式会社エーステクノロジー(所在地：神戸市中央区)は、2017年4月27日(木)に、国内12店舗目で九州地区初出店となる『幸せのパンケーキ 福岡天神店』をオープンします。(幸せのパンケーキ：<http://magia.tokyo/>)

尚、一足早く2017年4月23日(日)から26日(水)の間は、営業時間を短縮した(11:00～17:30(ラストオーダー16:40))プレオープンとして営業いたします。

■東京・表参道で話題の行列のできるパンケーキ店が福岡県に初出店！

『幸せのパンケーキ』は、2015年11月に表参道店オープン直後から話題を集め、多数のテレビ取材・雑誌取材を受け瞬く間に行列店になりました。その後、多店舗展開(大阪：本町・梅田、東京：表参道・渋谷・吉祥寺、京都、兵庫：神戸、宮城：仙台、神奈川：鎌倉・横浜中華街、沖縄：ウミジカテラス沖縄)をはじめ、このたび九州地区初となる福岡店をオープンすることとなりました。

看板メニューは、店舗名にもなっている『幸せのパンケーキ』。スイーツとして楽しめる他、お食事用のパンケーキもご用意しています。

■福岡天神店について

天神西通りそばの西鉄グランドホテル正面に立地し、自然色をベースにした落ち着いたインテリアでお客様をお迎えいたします。店内には焼き上げる調理工程をご覧いただけるオープンキッチンを採用。パンケーキ1枚1枚を丁寧に焼き上げる光景をご覧いただく事ができ、これからご自身のテーブルに運ばれてくるパンケーキへの期待感が高まってまいります。

【レギュラーメニュー】

『幸せのパンケーキ』

ベーキングパウダーを使わず『自然の力』と、特殊な焼き方によりフワフワに仕上げた看板メニュー。自家製のマヌカハニーのホイップバターでお楽しみいただけます。

価格：1,100円(税込)

【報道関係者向けのお問合せ先】

株式会社 one(広報事務局) 担当者：友野 光浩

TEL : 03-6328-2883 E-MAIL: press@one-pr.net

『紅茶ミルクパンケーキ 自家製グラノーラがけ』

紅茶味の生キャラメルを思い出す、優しいが濃厚なクリームソースと自家製のアップルシナモングラノーラがアクセントになった一品です。

価格：1,350 円(税込)



『濃厚チーズムースパンケーキ ベリーソースがけ』

濃厚でコクのあるクリームチーズとフレッシュ感のあるマスカルポーネを合わせたチーズムースを使い、そこに相性の良い自家製のベリーソースをたっぷりとかけた一品です。

価格：1,280 円(税込)



【店舗概要】

店 舗 名：幸せのパンケーキ 福岡天神店

所 在 地：福岡県福岡市中央区天神 2-7-12 天神吉富ビル 2 階

ア ク セ ス：福岡市空港線「天神駅」徒歩 4 分、西鉄天神大牟田線「西鉄福岡(天神)駅」徒歩 6 分

T E L：092-725-1234（平日のみ予約可 ※前日までに予約ください）

営業開始日：2017 年 4 月 27 日(木) 10:00～20:00(オープン日のみ、ラストオーダー19:10)

営業時間：10:30～20:00(平日、ラストオーダー19:10)

10:00～20:30(土日祝、ラストオーダー19:40)

定 休 日：不定休

座 席 数：27 席

U R L：<http://magia.tokyo>

<プレオープン 概要>

プレオープン日：2017 年 4 月 23 日(日)～2017 年 4 月 26 日(水)

営業時間：11:00～17:30(ラストオーダー16:40)

■『幸せのパンケーキ』のこだわり

通常のパンケーキと『幸せのパンケーキ』の大きな違いは、その“ふわふわ食感”。手間ひまをかけたその調理工程に秘密があります。

材料は、ベーキングパウダーを使わない無添加素材にこだわり、作り置きではなく一つ一つの仕込みを直前に行っています。また、従来のパンケーキでは数分程度で焼き上げるところを、『幸せのパンケーキ』では蒸し焼きにするなど 20 分間以上の工程をかける特殊な焼き方を採用しています。

パンケーキの上のホイップバターは、ニュージーランドから直輸入する高純度のマヌカハニーと北海道の生乳で作った発酵バターを使用しています。

【報道関係者向けのお問合せ先】

株式会社 one(広報事務局) 担当者：友野 光浩

TEL：03-6328-2883 E-MAIL：press@one-pr.net