

日本を代表するお菓子“うなぎパイ”の春華堂が浜松市浜北区に創る
お菓子の新しい文化とスタイルを発信する、浜北スイーツ・コミュニティ「nicoe」

開業1周年を記念したアニバーサリーメニューを
施設内の各ブランドショップにて、2015年7月18日(土)より販売開始！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎泰弘）は、お菓子の新しい文化とスタイルを発信する、浜北スイーツ・コミュニティ「nicoe（ニコエ）」の開業1周年を記念し、2015年7月18日（土）より施設内の各ブランドにてアニバーサリーメニューを販売いたします。

nicoeは、2014年7月20日（日）のオープン以来、春華堂が長年培ってきた職人の手わざや手づくりの伝統を生かしながら、お菓子の新しい文化とスタイルを日本中に発信し続けてきました。オープン初年度は、年間30万人来場、5年目には年間50万人来場を目標としてスタートしたnicoeは、1周年を間近にした今年5月末時点で、開業時の目標を超える来場者数累計42万2372人を達成。「浜松にわざわざ訪れるきっかけとなるオンリーワンの施設」さらには、「日本を代表する新しいスタイルの産業観光施設」として、これからも地元浜松の皆様をはじめ、日本全国のお客様に足を運んでいただけるような施設への成長を目指していきます。

この度、nicoeでは、開業1周年を記念し、施設内の4ブランドにて夏にぴったりな個性豊かなアニバーサリーメニューを販売いたします。浜松で愛され育まれた和洋菓子「春華堂」は、nicoeの各ブランドの人気商品を詰め合わせた「nicoe gift bag」と「nicoe gift box」。粉を味わうパイ専門店「coneri（コネリ）」では、サクサクと軽やかなパイをくちどけのよいソフトクリームにディップして食べる「coneri chibeta」。また、からだに美味しい和の知恵菓子「五穀屋」では、香り高く上品な甘さが自慢の「糰の甘酒 吟醸麴・古代米」のセット。そして、ミシュラン星付きシェフ原田慎次氏がメニュー監修するイタリアンブッフェ「The Courtyard Kitchen」は、地元で採れた新鮮な食材を、nicoeガーデンのテラス席で家族や友達と楽しみながら食べられるイタリアンBBQセットを提供いたします。どのメニューも各ブランドの個性とアイデアが光る逸品。暑い夏を楽しく美味しく過ごせるメニューに是非ご期待ください。

さらに、7月18日（土）～20日（祝・月）の3日間は、nicoeにお越し頂いたお客様に先着で数量限定のnicoeオリジナルスプーンをプレゼントいたします。nicoeのロゴマークからインスピレーションを受けデザインされたスプーンは、口にふくむ皿の部分に穴が開いているというスプーンらしからぬユニークなカタチ！nicoeならではの遊び心を表現した数量限定のプレミアムグッズです。

今年1周年という節目を迎えたnicoe。これからも多くの方の笑顔とご縁をつなぐ浜北の新名所として、子どもから大人まで、訪れるすべてのお客様の心を満たし、お菓子のある心豊かな暮らしと浜松のさらなる発展に貢献していきます。

■ アニバーサリーメニュー概要

提供期間： 2015年7月18日（土）～

提供店舗： 「春華堂」「coneri」「五穀屋」「The Courtyard Kitchen」

① 春華堂



浜松で愛され育まれた和洋菓子「春華堂」

～伝承の手わざのおいしさを、これからも。～

春華堂の旗艦ショップとして、うなぎパイに代表される春華堂の銘菓を取り揃えました。

素材や製法にこだわって丹精込めてつくられる定番の和洋菓子をはじめ、古くから行事やお茶席に用いられてきた美しい上生菓子や、フレッシュな果実を贅沢に使った季節の洋生菓子。

そして特別な日を彩る華やかなデコレーションケーキまで、目の前で菓子職人の手わざを披露しながらとっておきのアニバーサリーをお手伝いします。



▲nicoe gift bag



▲nicoe gift box

【アニバーサリーメニュー】：nicoe gift bag ・ nicoe gift box
【価格】：1,980円(税抜) 3,556円(税抜)

nicoeの人気ブランドのお菓子を詰めあわせた
待望のスペシャル・エディションいよいよ登場！

nicoe gift bag

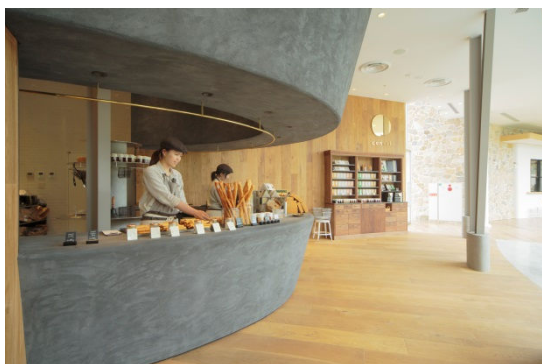
- ・春華堂 「うなぎパイミニ」
- ・coneri 「coneri chobi」
- ・五穀屋 「よつ割り」

nicoe gift box

- ・春華堂 「うなぎパイ」
- ・coneri 「coneri chobi」と「&dip」
- ・五穀屋 「五季」

nicoeらしいデザインのパッケージにつめて。これひとつでnicoeの来館記念になるお土産好適品です。

② coneri



粉を味わうパイ専門店「coneri」

～saku saku, Kan-Pie! パイのあるしあわせ。～

サクサクとした食感で気分まで軽やかにするパイの専門店です。

粉の味わいを十分に引き出し、生地を練るパイ職人の手わざにこだわった日本人のためのパイを作りたいという想いから、粉を練る→「coneri」と名付けました。

国産小麦粉を厳選し、秘密の配合で独自の「こねり粉」を開発。

パイ職人の手わざで繊細な層を生み出します。新しい味わい。新しい食べ方。

新しい気分を普段の何気ない日常に取り入れてみてください。

主力商品は6種のスティックパイとオリジナルレシピのディップスタイル。



【アニバーサリーメニュー】：coneri chibeta
【価格】：未定

サクサクと軽やかなパイをくちどけのよいソフトクリームにディップして食べる「coneri chibeta」。

「coneri chibeta ブルーベリー」「coneri chibeta 塩キャラメル」

「coneri chibeta あんこ&ミックスベリー」の3種類。

お好きなパイを3つ選び、ソフトクリームと&dipとの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

③ 五穀屋



誕生から2年目、いよいよ海を渡りミラノ万博へ。

からだに美味しい和の知恵菓子「五穀屋」

～五穀×発酵×旬の暮らし～

五穀と発酵の出会い。

それは古きから伝わる日本の知恵。

私たちが大切にしてきた季節の旬も忘れずに。奥ゆかしき知恵を重ねた

和をいただくひととき。

主力商品は五穀まんじゅう「いつさ」、五穀おはぎ「はるごと」。和菓子職人の手わざから生まれるおいしさにこだわり、毎日限定生産です。



【アニバーサリーメニュー】 : 糀の甘酒 吟醸麹・古代米
【価格】 : 500ml 2本セット 2,000円 (税抜)

栄養価が高く、熱中症対策にも効果的な甘酒は、夏の季語です。

五穀屋では、お米本来の甘さを引き出した糀の甘酒が新発売。

「糀の甘酒 吟醸麹」は、吟醸酒作りの技を活かしたさっぱりとした甘みと軽やかな味わいに。「糀の甘酒 古代米」は古代米“赤米紫”を加えた甘酒。旨味と程よい食感をお楽しみ頂けます。

また五穀屋の特製あんを使用したかき氷も登場します。(詳細未定)

④ THE COURTYARD KITCHEN



ミシュラン星付きシェフ、原田慎次氏がメニュー監修。

ライブ感あふれるイタリアンbuffet

「The Courtyard Kitchen」

～ライブキッチンから、胸高鳴るおいしさを。～

天井まである大きな窓越しに広がる緑美しいランドスケープを眺めながら、

ゆったりと本格イタリアン(ランチ&ディナー)をbuffet形式で楽しめるのが魅力。

ライブキッチンで作るピッツァやパスタはいつも出来立てをご用意。地元の食材を活かしたお料理と春華堂ならではの贅沢なデザートで至福の時を心ゆくまで。

【アニバーサリーメニュー】 : イタリアンBBQセット
【価格】 : 未定
【開催時期】 : 7/18～9月末頃予定

浜松・遠州地域特産の野菜を素材のうま味そのまま味わうイタリア風BBQセット。
nicoeガーデンのテラス席で風を感じながら、原田シェフ監修の美味しい料理をお楽しみください。



【アニバーサリーメニュー】 : うなぎのパスタ
【価格】 : ビュッフェ価格に含む
【販売期間】 : 7月18～20日 (※ランチ・ディナーともに提供)
7月24～26日、8月3～5日 (※ディナーのみ提供)

浜名湖産のうなぎを贅沢に使用した「うなぎパスタ」を期間中、ビュッフェにて特別に提供いたします。この時にしか味わえない旬な「うなぎパスタ」を是非お召し上がりください。

【アニバーサリーメニュー】 : チーズタルト
【価格】 : ビュッフェ価格に含む
【販売期間】 : 7月18日～

人気メニュー「焼きたてチーズタルト」が夏仕様になって登場!

ひんやり冷たいチーズタルトは、チーズの爽やかな風味がタルトの香ばしさと相まって、美味しさ際立つ一品。

■ **2015年7月18日（土）・19日（日）・20日（祝月）は、
来館された方に先着で、数量限定オリジナルスプーンをプレゼント！**

7月18日（土）～20日（祝月）の3日間、nicoeにお越し頂いたお客様に先着でnicoeオリジナルスプーンをプレゼント！nicoeのロゴマークからインスピレーションを受けデザインされたスプーンは、口にふくむ皿の部分に穴が開いているというスプーンらしからぬユニークなカタチ！nicoeならではの遊び心を表現した数量限定のグッズです。



※お一人様1本まで、なくなり次第終了。

Hamakita Sweets Community
nicoe

■ **施設概要**



施設名称 nicoe (ニコエ)
所在地 静岡県浜松市浜北区染地台6丁目7-11
営業時間 9:30～22:00 (店舗により異なります)
電話番号 053-586-4567 (電話受付9:00～17:00)

建築概要 鉄骨造 平屋建て 耐震構造
延べ床面積 1,573.70㎡
店舗業種 第一期開業2014年夏
菓子専門店、レストラン事業
事業主 有限会社 春華堂
事業投資 31億円



▲施設内MAP

- 「nicoe」オフィシャルWebサイト
<http://www.nicoe.jp>
- 「nicoe」facebook
<https://www.facebook.com/pages/nicoe>

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞

「nicoe」PR事務局（サニーサイドアップ内）
【担当】 網岡（あみおか）/八田（はった）/小山（こやま）/坪内（つぼうち）
【電話】 03-6894-3200 / 080-4794-0672（網岡携帯） 【FAX】 03-5413-3050
【e-mail】 shunkado@ssu.co.jp
★本件に関するオフィシャル写真は下記のDROP BOXからダウンロードください★
https://www.dropbox.com/sh/9bauyt214agaf71/AAA2-59h_CXp9NwU5gIWe3AGa?dl=0

＜有限会社春華堂 広報担当＞

有限会社春華堂 経営管理室（月～金 9:00～17:00）
【担当】 飯島美奈 鈴木良治 手嶋千恵
【電話】 053-586-6767 【FAX】 053-585-7789 【e-mail】 press@shunkado.co.jp