

「うなぎパイファクトリー」 10周年記念プロジェクト

今春、東京・表参道で話題になった期間限定店「うなぎパイカフェ」が  
2015年7月25日(土)より  
「うなぎパイファクトリー」内にリニューアルオープン！



UNAGI PIE CAFE店舗・メニューイメージ

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、うなぎパイファクトリー(静岡県浜松市大久保町748-51)が去る2015年4月6日(月)に開業10周年を迎えたことを記念し、2015年7月25日(土)より、うなぎパイファクトリー内の「UNAGI PIE CAFE(うなぎパイカフェ)」をリニューアルオープンいたします。

うなぎパイファクトリー10周年をきっかけに、うなぎパイファクトリーをさらに多くの方々に知っていただき、そして楽しんでいただきたいという思いから、今春、東京・表参道に、うなぎパイファクトリーの一部を体験できるうなぎパイ専門店「UNAGI PIE CAFE TOKYO」を期間限定で出店いたしました。

東京で初展開となる商品の販売に加えて、ここでしか食べることができない、うなぎパイの新しい楽しみ方を提案する限定メニューを展開し、約40日間(2015年3月28日～5月6日)の営業期間で、合計約5万人以上のお客様にご来店いただくほど盛況となりました。また、店舗の外に設置された地面に突き刺さった巨大うなぎパイのモニュメントもフォトスポットとして大変話題となりました。

来る7月25日(土)に浜松のうなぎパイファクトリー内にリニューアルオープンするうなぎパイカフェでは、日本一のスイーツ激戦区である表参道で評判になった、とろけるホットチョコレートとうなぎパイにかけて食べる新感覚のメニュー「4種のうなぎパイ&メルティングショコラ」をメニュー導入することが決定し、うなぎパイカフェの定番メニューである「うなぎパイのミルフィーユ仕立て」の夏の新メニュー、甘酸っぱく暑い季節にぴったりな「うなぎパイのミルフィーユ仕立て～夏のレモンカード～」も登場いたします。その他、浜松のうなぎパイファクトリーでしか食べられない限定スイーツの数々もご提供致しますので、ここでしか味わえないオリジナルスイーツにぜひご期待ください。

<日本を代表する産業観光施設「うなぎパイファクトリー」のあゆみ>

うなぎパイファクトリーは、地元浜松に再び活力を注ぐことができればという思いと、創業時から大切にしてきた「お菓子を通じて人々を喜ばせたい」という信念のもと、“職人とのふれあい”をコンセプトとして2005年4月にオープンしました。うなぎパイの生産工程を公開するコンシェルジュ付きの見学ツアーやファクトリー限定スイーツを楽しめるカフェサロン、お土産コーナーなどがお客様から大変好評いただき、今年年間64万人超えという日本一の動員数をほこる工場見学施設となりました。また、2010年経済産業省主催の産業観光推進有識者会議にて、成功している産業観光施設のモデルケースの1つとして取り上げられるまでになり、今後は「日本を代表する産業観光施設」になれることを目指し邁進してまいります。

## 「UNAGI PIE CAFE」：店舗概要

開放感のある明るい店内は、インテリアの細部に日本古来の素材を使用するなどモダンテイストに造られ、どこか懐かしさを感じるゆったりとした空間。ゴールドを基調にした店内には、うなぎパイのデザインがインテリアの随所に隠されています。天井の照明や、ドリンクコースター、さらにはスタッフのエプロンなど、様々な姿に変えたうなぎパイのデザインを見つけることができます。春華堂の遊び心溢れる店内で楽しいひとときをお過ごしください。



- 【リニューアルオープン日】 : 2015年7月25日（土）
- 【店舗名】 : UNAGI PIE CAFE (うなぎパイカフェ)
- 【住所】 : 〒432-8006 静岡県浜松市西区大久保町748-51
- 【電話番号】 : 053-482-1765 (受付時間 9:00~17:00)
- 【営業時間】 : 9:30~17:30 ※7・8月は18:00まで営業  
(ラストオーダーは閉店30分前まで)
- 【座席数】 : 96席
- 【喫煙】 : なし

## メニュー：UNAGI PIE SWEETS

期間限定！  
7/25～7/31



### 「うなぎパイの“う巻き”仕立て」

600円（税抜）

リニューアルオープンを記念して考案された、期間限定スイーツ。見た目はまさに、あの“う巻き”！一口食べると予想外のあま〜い味に驚く人も多いはず！春華堂の遊び心が垣間見えるメニューです。“う巻き”を表現したうなぎパイを包んだクレープロールは、サクサクの食感、アーモンドクリームとバナナの風味が絶妙です。

販売期間：7/25（土）～7/31（金）

### 「4種のうなぎパイ&メルティングショコラ」セット 1,834円（税抜）

うなぎパイのために厳選されたチョコを贅沢にメルティングして、4種のうなぎパイにホットチョコをスクープしたり。季節のフルーツとともにリユクスなマリアーージュが初登場！



### 「4種のうなぎパイ&抹茶ショコラ」セット 1,834円（税抜）

ホワイトチョコドームに西尾の抹茶入りホットチョコソースをかけて。クリームチーズのシャーベットやフルーツとともに、暑い夏でもさっぱりとお召し上がり頂けます。



### 「うなぎパイのミルフィーユ仕立て～夏のレモンカード～」 セット 1,050円（税抜） 単品 750円（税抜）

レモンをたっぷり使ったレモンカードは、甘酸っぱくて暑い季節にぴったり。サクサクのうなぎパイとバニラジェラートが楽しめる人気のデザートを、夏らしく爽やかに仕上げました。



## メニュー：UNAGI PIE SWEETS



### 「うなぎパイパフェ」

セット 1,200円 (税抜)  
単品 850円 (税抜)

さくさくのうなぎパイをクリームチーズ&ヨーグルトや自家製ジェラートとともにご堪能いただける人気のパフェ。  
そしてシークレットメニューとして「うなぎパイジャンボパフェ」(3,980円税抜)もご用意。

### 「うなくんプレート」

600円 (税抜)

シフォンケーキとアイスクリーム、フレッシュフルーツ、ジュースがついたお子様プレート。  
うなくんのイラストが描かれた旗がたつプレートに、チョコレートでお名前を書いて提供致します。



季節の  
期間限定  
メニュー



### 「かき氷」 氷いちご

900円 (税抜)

季節を楽しむ期間限定メニューとして登場した「かき氷」と「豆あんみつ」。  
氷いちごは、自家製いちご蜜はつぶつぶの果肉が贅沢な味わい。いちごによく合う練乳もトッピングしました。



静岡金時 820円



氷みかん 820円



黒大島 820円



豆あんみつ 820円

## メニュー：UNAGI PIE FOOD



### 「うなぎパイと浜松野菜のサラダ仕立て&春華堂ホットブレッド」

◎うなぎパイと浜松野菜のサラダ仕立て  
地元農家の新鮮野菜にクラッシュしたうなぎパイを和えた、甘さと香ばしさがアクセントになる新感覚のサラダ。

◎選べる春華堂ホットブレッド  
国産小麦とフランス産小麦をバランスよく配合し、焼き上がり時が一番美味しくなるように特別に開発。外はパリッと、中はもっちり。菓子職人のこだわりをパンにしたら、こんなスペシャルなブレッドができあがりました。

### クロックマダム風目玉焼きのつけ

ベーコン&チーズ、半熟の目玉焼きをのせて贅沢に。



1,250円（税抜）

### 4種の芳醇チーズブレッド

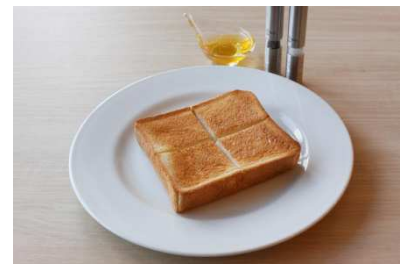
トロける4種類のチーズが奏でる芳醇な味わい。



1,065円（税抜）

### ハニーブレッド

カリカリトーストに濃厚な蜂蜜をかけてシンプルに。



972円（税抜）

## 「UNAGI PIE CAFE」：オープンキャンペーン

2015年7月25日（土）、26日（日）、27日（月）の3日間は、  
うなぎパイカフェご利用で1500円（税込）ごとに  
うなぎパイカフェオリジナルトートバックを一枚プレゼント！

※トートバックは1500円ごとに一枚プレゼントいたします。  
※なくなり次第終了



◎うなぎパイファクトリー10周年記念オフィシャルWebサイト  
<http://unagipie-f10th.com>

---

### <オフィシャル素材ダウンロードURL>

<https://goo.gl/SbzK87>

※リリース内で使用しているオフィシャル画像は、上記URLのdropboxよりダウンロードください。

---

### <本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

「UNAGI PIE CAFE」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 【FAX】 03-5413-3050

【e-mail】 unagipie@ssu.co.jp

### <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