

2023年10月20日

住 所 東京都港区新橋三丁目20番1号
会 社 名 東和フードサービス株式会社
代表者名 代表取締役社長 CEO 岸 野 誠 人
(コード番号: 3329)
問合せ先 取締役執行役員 管理本部本部長 長谷川 研二
TEL: 03-5843-7666

新ブランド「TSUBAKIYA Jiyugaoka」オープンについて

弊社は、10月20日(金)に誕生する東京都目黒区の商業施設「JIYUGAOKA de aone(自由が丘 デュアオーネ)」に、新ブランド「TSUBAKIYA Jiyugaoka」を同日オープンいたします。

イオンモールが手掛けるこれまでとは異なるコンセプトの商業施設「JIYUGAOKA de aone」には、個性あふれる専門店が集います。「豊かな普通」を提供する場でありたいという施設のコンセプトは、椿屋珈琲が大切にしている「ゆとりとくつろぎのある空間」を表現できる場所であると考え、この度自由が丘に初出店いたします。

新ブランド「TSUBAKIYA Jiyugaoka」は、日本の文化の象徴として「古都」に受け継がれる特有の美意識を守りながら、新たな椿屋珈琲の創造を目指しております。開放感と特別感を演出した和モダンな店内で、日常を彩る上質な時間をお過ごしください。



TSUBAKIYA Jiyugaoka

【店 舗 名】TSUBAKIYA Jiyugaoka
【営 業 時 間】10:00 ~ 20:00 (ラストオーダー 19:30)
※10月20日(金)は 11:00 オープン
【オープン日】2023年10月20日(金)
【所 在 地】東京都目黒区自由が丘 2-15-4 JIYUGAOKA de aone1 階
【T E L】03-6421-1140
【店 舗 面 積】37.98 坪

苺のミルフィーユ

一切の妥協を許さない、実力と経験を兼ね備えた一流のパティシエが、あの「銀座の名店」の味を完全に再現した「苺のミルフィーユ」。

作りたてを味わっていただきたいというパティシエの想いから、12時以降に数量限定でご用意いたします。フランス産バターを使用した風味豊かなパイ生地は、何層にも折り込んだ生地をしっかりと焼き上げることで、サクサクの食感に。さらにバタークリームを塗り込むひと手間により、お召し上がりいただく時まで食感が損なわれません。香ばしいパイ生地、バニラビーンズが香るカスタードクリーム、甘酸っぱい苺のハーモニーは至福の味わいです。



オープン記念特別企画



先日開催された SCAJ(日本スペシャルティコーヒー協会)主催の「ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC)2023」にて優勝に輝いた、塚本サイフォニストがオープン当日はコーヒーの抽出を行います。確かな知識と技術をもったサイフォニストが丁寧に淹れるスペシャルティコーヒーは、コーヒー豆の特長が最大限に引き出され、その香りと味わいは格別です。



トップスペシャルティコーヒー<コロンビア ラ・パルメラ農園「エンブルホ」>を特別にご用意しました。久保サイフォニストが「JSC2022」にて準優勝をおさめた際に使用し、審査員から絶賛いただいたコーヒーです。アップルやチェリーなど、コーヒーとは思えない芳醇なフレーバーをご堪能ください。