

～ “新たな東京土産” から新フレーバーが登場～

『ナポレオン・ベリーショコラ』

「アモンド東京」オープン1周年の11月16日(木)より発売

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)のグループ会社である株式会社アモンド(本社:東京都港区、社長:勝俣 勉)は、ナポレオンパイをイメージした焼き菓子の新フレーバー『ナポレオン・ベリーショコラ』を、「アモンド東京」グランドオープン1周年記念の2023年11月16日(木)より、同店限定にて発売します。



*「アモンド東京」外観



*『ナポレオン・ベリーショコラ』イメージ

「アモンド東京」は、2022年に東京ギフトパレット内にオープンした、ナポレオンパイ専門店です。同店では、昭和バブル期の1980年代にアモンドで人気を博した、懐かしも新しいレトロな生ケーキの「ナポレオンパイ」と、ナポレオンパイを焼き菓子にアレンジした、新たな東京土産の「ボン・ナポレオン」を発売し、オープン後は多くのお客様で列ができるほど話題になりました。今回、「ボン・ナポレオン」の新たなフレーバーとして『ナポレオン・ベリーショコラ』を発売します。

『ナポレオン・ベリーショコラ』は、サクサクのショコラパイに爽やかなベリーが香るミルクチョコレートクリームをサンドした、 Milfie ユ仕立ての洋菓子です。ショコラパイには香ばしいアーモンドに加え、上品な甘さで食感も楽しいざらめ糖と、自然な酸味のフリーズドライのいちごをトッピングし、見た目も華やかに仕上げました。

個包装のため、年末年始の帰省時の東京土産にもぴったりの商品です。お菓子の王様・ナポレオンパイと、老若男女問わず愛されるショコラのマリージュをお楽しみください。

アモンド東京は、「甘いものでお客様を幸せにする」の創業理念のもと、喫茶文化の魅力を東京駅より全国に発信します。

■商品概要

商 品 名	ナポレオン・ベリーショコラ
特 徴	爽やかなベリー香るミルクチョコレートクリームを、サクサクのショコラパイでサンドした焼き菓子。
規格・販売価格	2個入 648円 / 6個入 1,491円 ※税込
販 売 店 舗	アモンド東京【東京都千代田区丸の内1-9-1 東京駅八重洲北口(東京ギフトパレット内)】

■「アマンド」について

キーコーヒーのグループ会社であるアマンドは、1946年東京・新橋に喫茶と甘味の店として誕生しました。店名であるアマンドの由来は、「仏語でアマンド(アーモンドの意味)」や「甘人=あまんど」など、諸説あり。

1949年には「復興の中で明るい気持ちになって欲しい」という思いから、当時では斬新な発想の「ピンク」を基調としたお店をつくり、評判を呼びました。以降、「本格的な洋菓子と喫茶の店」として東京各地に出店、のちに“アマンドスタイル”と呼ばれました。

現在では、1964年に開店した六本木店のレストランルームでお客様に愛された昔ながらの“ナポリタン”や“プリンアラモード”といった昭和レトロな洋食・デザートレシピを、当時のシェフを呼び戻し復刻版メニュー「昭和食堂シリーズ」として提供。



■「アマンド東京」について

アマンドの創業理念である「甘いものでお客様を幸せにする」を実現するため、懐かしくも新しい洋菓子「ナポレオンパイ」専門店として、2022年11月16日に東京の玄関口である東京駅にオープン。

口どけの良い自家製カスタードを、贅沢にバターを使用したサクサクのパイ生地でサンドした生ケーキの「ナポレオンパイ」と、すっきりした酸味が特徴のホワイトチョコクリームとフリーズドライのいちごを、サクサクのパイ生地でサンドした焼き菓子「ボン・ナポレオン」を発売。

「ナポレオンパイ」は、旬のフルーツを使用した期間限定の商品も随時展開中。



— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 福角・高木

TEL 03-5400-3069 Email key1@keycoffee.co.jp