

2018年3月20日

《デニッシュバーJR名古屋駅店》

進化系デニッシュ“シュークランチ”東海地区初上陸！

JR名古屋駅内にある「デニッシュバー JR名古屋駅店」では、デニッシュバーとシュークリームがひとつになった、進化系デニッシュ“シュークランチ”を3月30日（金）より新発売いたします。新発売にともない、店舗ファサードもよりスタイリッシュに生まれ変わります。

進化系デニッシュ“シュークランチ” 3月30日（金）東海地区初上陸！

シュークランチの特長

デニッシュ生地にシュー生地を組み合わせ、クランブルとマカロン生地を乗せて焼き上げました。4つの素材が織りなすサクサクの食感をお楽しみいただけます。店内で焼き上げ、ご注文いただいてからクリームを注入。できたてのフレッシュなおいしさは格別です。食べ歩きにもぴったり。



シュークランチ カスタード

220円

オリジナルの配合でミックスしたカスタードクリーム。すっきりとした後味です。



シュークランチ 宇治抹茶

220円

カスタードクリームの甘さと抹茶の苦みが調和した、季節限定のクリームです。



シュークランチ ボックス3本



シュークランチ ボックス6本

シュークランチ ボックス

3本：660円、6本1,320円

ご自宅やお友達への気軽なお土産としてどうぞ。お好みのシュークランチをお選びいただけます。

よりスタイリッシュなお店へ…



ブルックリンスタイルを参考に、白と黒を基調として清潔感と安心感を演出しました。

ブルックリンスタイルとは…

レンガ、タイル、コンクリート（モルタル）、無垢な木材などビンテージ感のある素材を用いる。

店舗詳細はホームページをご覧ください <http://www.jrt-food-service.co.jp/>

※価格はすべて税込表示となります。※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます