

「香り」を主役にしたパイ専門店 PIE314 (パイサンイション)
全国初 12月11日(金) 横浜高島屋に登場
3 1 4の数字に隠された意味は何か！？

横浜高島屋食料品フロアは、2021年春までに順次拡大、スイーツや酒など百貨店の強みとなる商品を拡充し、よりライブ感・トレンド感のある売場に生まれ変わります。2020年12月11日(金)には第3期となる改装オープンで、株式会社メリーチョコレートカンパニー(本社・東京大田区、社長・小屋松 儀晃)より、全国初のパイ専門店の新ブランド「PIE314 (パイサンイション)」が登場します。

PIE314は「香り」を主役にしたパイ専門店です。パイには香りとコクを引き立てる3:1:4の計算された調合比が隠されています。様々な素材とスパイスが織りなす繊細な香りは、バターが効いた芳ばしい生地と調和し、小さな驚きを生み出しました。一口ほおぼると広がる、PIE 314ならではの香りと味わいをお楽しみください。

PIE
314





香るパイ

バターをしっかり練り込んだ生地に、計算されたスパイスが香るパイ。こだわったのは レモンパウダー3：塩1：スパイス4の割合で アーモンドクリームの中に効かせた隠し味。 それぞれのスパイスと相性の良いジャムを合わせ、丁寧に焼き上げました。スパイスと素材が奏でる繊細な香りのペアリングとコク深い味わいをお楽しみください。

味のラインナップは定番の「苺」と「林檎」、冬季限定の「ラズベリーカカオ」です。



香るパイ 苺

香りのテーマは“朝の光の中のまどろみ”。清涼感とピリッとした辛さ、ほろ苦さが特徴のカルダモンと甘酸っぱく、みずみずしい苺ジャムを合わせました。優しい甘さの中に、心地よい爽やかさが感じられます。

1個 324円（本体価格 300円）



香るパイ 林檎

香りのテーマは“深まる夕暮れにゆっくりと流れる時”。甘く濃厚な香り、しびれるような刺激を持つクローブと果肉感が感じられる林檎ジャムを合わせた奥行きのある味わい。深く、甘やかな余韻に満足感が膨らみます。

1個 324円（本体価格 300円）



4個入 1,296円（本体価格 1,200円）



6 個入 1,944 円（本体価格 1,800 円）

<冬季限定>

香るパイ ラズベリーカカオ

香りのテーマは“月冴ゆるしんしんと更ける夜”。

すっきりした香りのローズマリーと程よい苦味のココアパウダー、柔らかな酸味の先に甘さが広がるラズベリーを合わせました。ラズベリーを包むカカオの香りが印象深い、冬の味わいです。

季節限定のお詰め合わせもございます。



シナモン香るザクザク バターパイ

香りのテーマは“白昼に差す眩しい光”

バターの風味豊かな生地に味わいの異なる砂糖 沖縄県産黒糖とカソナード、甘みを引き立てるシナモンを 3:1:4 の割合でブレンドし、荒刻みのアーモンドと一緒に焼き上げました。心を穏やかに解いてくれるような、甘く、ほのかにエキゾチックで、芳ばしい香りです。



18 枚入：2,916 円（本体価格 2,700 円）

10 枚入：1,728 円（本体価格 1,600 円）

5 枚入：864 円（本体価格 800 円）

■販売店舗

横浜高島屋 地1階フーデイズポート2 PIE314（パイサンイチョン）

https://www.takashimaya.co.jp/yokohama/special/foodies_port/index.html

■オープン

2020年12月11日（金）