

銀座千疋屋厳選の果物たっぷり新作“パンスイーツ”誕生 「パティスリー銀座千疋屋 築地店」 2024年10月16日(水)リニューアルオープン

株式会社パティスリー銀座千疋屋（本社：東京都中央区銀座、代表取締役社長：齋藤充）では、果物の魅力を存分に味わえる“スイーツとパン”を提供する「パティスリー銀座千疋屋 築地店」を、2024年10月16日(水)にリニューアルオープンします。



【画像イメージ】パンスイーツ

パティスリー銀座千疋屋 築地店のコンセプト

パティスリー銀座千疋屋の概念である“果物を使用したスイーツの開発・販売”に加え、パンを提供する「SWEETS & BREAD」がコンセプトの店舗となります。

今回のリニューアルでは、キッチン部分を大幅に変更し、ベーカリーコーナーを広く設けます。注力商品は、「パンスイーツ」で、築地店では5種類を展開します。パンスイーツとは、パンとスイーツを融合した商品で、銀座千疋屋が厳選した果物を組み合わせています。パンをブーランジェが焼き、スイーツ部分をパティシエが仕上げるという一貫通貫な体制のパティスリー銀座千疋屋だからこそ実現した商品です。

この件に関するお問い合わせ先	
一般のお客様のお問い合わせ先 パティスリー銀座千疋屋 TEL：03-3549-0686	報道関係者様のお問い合わせ先 株式会社銀座千疋屋 広告宣伝部 広報課 担当：細矢 TEL:03-6264-1064 E-mail： koho@ginza-sembikiya.jp

パンとスイーツを融合した「パンスイーツ」で新しい食体験を創出。
銀座千疋屋が厳選した果物を贅沢に使用。



フルーツデニッシュ

色鮮やかなフルーツを飾ったデニッシュパン

特定原材料：乳・小麦・卵

価格：583 円(税込)



オレンジブリオッシュ

オレンジシロップをたっぷり浸み込ませたサバラン風スイーツ

特定原材料：乳・小麦・卵

価格：572 円(税込)



刀根柿のデニッシュ

旬の柿を使用したデニッシュパン

特定原材料：乳・小麦・卵

価格：594 円(税込)



パンプディング

(ショコラ)

チョコレートのプリン液をたっぷり浸み込ませたパンプディング

特定原材料：乳・小麦・卵

価格：540 円(税込)



ハワイアンパンケーキ

ホイップクリーム、甘酸っぱいいちごジャム、アーモンドで仕上げたパンケーキとワッフル

特定原材料：乳・小麦・卵

価格：604 円(税込)

※急遽、内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

10月16日より3日間限定！リニューアルオープン記念開催

① <<11/1(金)の全国発売に先駆け、築地店にて先行発売>>

- ・ 商品名：銀座プレミアムフルーツカヌレ
 - ・ フレーバー：レーズン・いちごチョコ・ピスタチオ
 - ・ 特定原材料：乳・小麦・卵
 - ・ 価格：各種1個486円(税込)
 - ・ 発売期間：2024年10月16日(水)～10月18日(金)
- ※上記期間中は、購入個数に制限がございます。



「銀座プレミアムフルーツカヌレ」

もちりとした生地に、フルーツの風味を生かしたカヌレです。

トップをコーティングチョコレートで被い、カヌレとフルーツ両方の味がしっかり感じられる絶妙なバランスに仕上げました。

② パン全品を20%OFFの価格にてご提供 (※一部除外)

③ 税込3,240円以上お買い上げで「銀座果実を飲むゼリー」進呈

※飲むゼリーは、お一人様1本限り、フレーバーはお選びいただけません。



※急遽、内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

パティスリー銀座千疋屋 築地店 店舗情報

- 店名：パティスリー銀座千疋屋 築地店
- リニューアルオープン日：2024年10月16日(水)
- 所在地：東京都中央区築地三丁目7番2号
- 営業時間：10:30～18:30
- 定休日：日・祝日・年末年始
- アクセス：東京メトロ日比谷線【築地駅】徒歩2分
東京メトロ有楽町線【新富町駅】徒歩4分



【画像イメージ】パティスリー銀座千疋屋 築地店

パティスリー銀座千疋屋 会社概要

- 社名：株式会社パティスリー銀座千疋屋
- 本社所在地：東京都中央区銀座五丁目5番1号
- 代表者：代表取締役社長 齋藤 充
- 創業：2008年(平成20年)2月14日
 - ◇ 株式会社銀座千疋屋の出資を受けて設立
 - ◇ 果物をより身近に感じていただけるスイーツ、パンの開発・販売を手掛ける
- 事業内容：菓子・パン企画開発・販売
- HP：<http://pa.ginza-sembikiya.com/>