

【新発売／「アマンド東京」限定商品】

「ボン・ナポレオン」の新商品『塩キャラメルのみルフィーユ』

6 月 28 日（土）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マンド（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「ボン・ナポレオン」の新商品『塩キャラメルのみルフィーユ』を、東京ギフトパレット（東京駅構内）の「アマンド東京」限定で 6 月 28 日（土）より発売します。



『塩キャラメルのみルフィーユ』イメージ



「アマンド東京」外観

『塩キャラメルのみルフィーユ』は、東京ギフトパレット（東京駅構内）の「アマンド東京」限定で発売するみルフィーユ仕立ての焼き菓子です。「ボン・ナポレオン」は東京・六本木の老舗喫茶『アマンド六本木店』を想起させる、東京を代表するお土産のひとつとしてメディアから取り上げられることも多く幅広い世代に人気を博しています。

そんな「ボン・ナポレオン」から「アマンド東京」でしか手に入らない限定商品『塩キャラメルのみルフィーユ』が新登場。サクサク食感のパイ生地に焦がした塩キャラメルとホワイトチョコレートを合わせ、隠し味にレモンピールを加えた特製クリームがコクとさわやかな酸味を演出。夏らしい味わいが楽しめる一品です。

“東京駅でしか手に入らない”「かわいらしい皇帝（ボン・ナポレオン）」はお土産に喜ばれる一品です。

アマンド東京は、「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。

■開発者メッセージ

“東京駅でしか手に入らない味わい”をお楽しみください

『塩キャラメルのみルフィーユ』は、“東京駅でしか手に入らない手土産”をコンセプトに「ボン・ナポレオン」の同店限定の新商品として開発しました。

「塩キャラメル」は、近年さまざまな食品に用いられ、定番の味わいとして人気を博しています。“東京限定の特別感”を感じながら、ぜひご賞味ください。（アマンド六本木店 マネージャー 八重尾純一）

【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 岡田・永坂

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

■商品概要

商 品 名	塩キャラメルのみるフィユ
特 徴	サクサク食感のパイ生地に焦がした塩キャラメルとホワイトチョコレートを合わせ、隠し味にレモンピールを加えた特製クリームがコクとさわやかな酸味を演出。夏らしい味わいが楽しめる一品。
規 格・販 売 価 格	6 個入 1,350 円 ※税込
販 売 店 舗	アマンド東京【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 年東京に喫茶と甘味の店として誕生しました。

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。1964 年にオープンした「アマンド六本木店」は、幅広い年代から愛され続ける店舗を目指し 60 周年を迎えた 2024 年夏に“オールドニュー”をコンセプトにリニューアルオープンしています。



■アマンド東京について

2022 年 11 月 16 日、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、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。



イメージ

【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 岡田・永坂

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