

沖縄初出店！“ふわふわ食感”のパンケーキ専門店

『幸せのパンケーキ』が2月25日オープン

那覇空港から車で約15分 絶好のロケーションを誇る観光・ショッピングスポットウミカジテラス内



パンケーキ専門店『幸せのパンケーキ』を運営する株式会社エーステクノロジー(所在地：神戸市中央区)は、2017年2月25日(土)に、国内11店舗目で沖縄県初出店となる『幸せのパンケーキ ウミカジテラス 沖縄店』をオープンします。(幸せのパンケーキ：<http://magia.tokyo/>)

■表参道で話題の行列のできるパンケーキ店が沖縄県に初出店！

『幸せのパンケーキ』は、2015年11月に表参道店オープン直後から話題を集め、多数のテレビ取材・雑誌取材を受け瞬く間に行列店になりました。その後、多店舗展開(大阪：本町・梅田、東京：表参道・渋谷・吉祥寺、兵庫・神戸、京都：京都、宮城：仙台、神奈川：鎌倉、中華街)をはじめ、12店舗目の沖縄県初となるウミカジテラス 沖縄店をオープンすることとなりました。

看板メニューは、店舗名にもなっている『幸せのパンケーキ』。スイーツとして楽しめる他、お食事用のパンケーキもご用意しています。

■『幸せのパンケーキ』のこだわり

通常のパンケーキと『幸せのパンケーキ』の大きな違いは、その“ふわふわ食感”。手間ひまをかけたその調理工程に秘密があります。

材料は、ベーキングパウダーを使わない無添加素材にこだわり、作り置きではなく一つの仕込みを直前に行っていきます。また、従来のパンケーキでは数分程度で焼き上げるところを、『幸せのパンケーキ』では蒸し焼きにするなど20分間以上の工程をかける特殊な焼き方を採用しています。

パンケーキ上のホイップバターは、ニュージーランドから直輸入する高純度のマヌカハニーと北海道の生乳で作った発酵バターを使用しています。

【報道関係者向けのお問合せ先】

株式会社 one(広報事務局) 担当者：友野 光浩

TEL : 03-6328-2883 E-MAIL: press@one-pr.net

■「ウミカジテラス 沖縄店」について

那覇空港から車で約 15 分の瀬長島西海岸に隣接した商業施設内に立地し、既存店で初となるテラス席があるショップ。店内は、自然色をベースにした落ち着いたインテリアでお迎えいたします。また、焼き上がる調理工程をご覧いただけるオープンキッチンを採用し、パンケーキ 1 枚 1 枚を丁寧に焼き上げる光景を見ていただくことができます。お客様に運ばれてくるパンケーキへの期待感が高まります。



店舗イメージ図

【レギュラーメニュー】

『幸せのパンケーキ』

ベーキングパウダーを使わず『自然の力』と、特殊な焼き方によりフワフワに仕上げた看板メニュー。自家製のマヌカハニーのホイップバターでお楽しみください。

価格：1,100 円(税込)

『紅茶ミルクパンケーキ 自家製グラノーラがけ』

紅茶味の生キャラメルを思い出す、優しいが濃厚なクリームソースと自家製のアップルシナモングラノーラがアクセントになった一品です。

価格：1,350 円(税込)



『紅茶ミルクパンケーキ 自家製グラノーラがけ』

『濃厚チーズムースパンケーキ ベリーソースがけ』

濃厚でコクのあるクリームチーズとフレッシュ感のあるマスカルポーネを合わせたチーズムースを使い、そこに相性の良い自家製のベリーソースをたっぷりとかけた一品です。

価格：1,280 円(税込)



『濃厚チーズムースパンケーキ ベリーソースがけ』

【店舗概要】

店 舗 名：ウミカジテラス 沖縄店

所 在 地：沖縄県豊見城市瀬長 174-6 ウミカジテラス 32 号棟

ア ク セ ス：那覇空港から車で約 15 分、赤嶺駅から無料往復シャトルバスで約 10 分
お帰りの際は那覇空港直行の無料シャトルバスがございます。

T E L：098-851-0009

営業開始日：2017 年 2 月 25 日(土)

営業時間：平日 11:00～20:30、土日祝 10:00～20:30 《どちらも、ラストオーダーは、19:40》

定 休 日：不定休

座 席 数：52 席（完全禁煙）

U R L：<http://magia.tokyo>

【報道関係者向けのお問合せ先】

株式会社 one(広報事務局) 担当者：友野 光浩

TEL：03-6328-2883 E-MAIL：press@one-pr.net