

**『幸せのパンケーキ』 仙台店オリジナルメニューを3月17日（金）に発売  
濃厚なソースが魅力の「シチリア産岩塩の塩キャラメルパンケーキ」  
東京・表参道店などで好評の「国産いちごのストロベリーチーズフォンデュパンケーキ」も提供開始**



「シチリア産岩塩の塩キャラメルパンケーキ」



「国産いちごのストロベリーチーズフォンデュパンケーキ」

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3月17日（金）に『幸せのパンケーキ 仙台店』にて、仙台店オリジナルメニューの「シチリア産岩塩の塩キャラメルパンケーキ」と東京・表参道店などでも好評の「国産いちごのストロベリーチーズフォンデュパンケーキ」メニューを発売します。

幸せのパンケーキ：<http://magia.tokyo/>

濃厚なキャラメルソースとヘーゼルナッツの組み合わせが絶妙な「シチリア産岩塩の塩キャラメルパンケーキ」と横浜中華街店開店の10店舗目のオープン記念として発売した、期間限定のスペシャルメニュー「国産いちごのストロベリーチーズフォンデュパンケーキ」を仙台店で発売します。期間限定メニューは、他4店舗（東京：表参道店・渋谷店、神奈川：横浜中華街店、大阪：本町店）でも販売中です。

【メニュー概要】

＜「シチリア産岩塩の塩キャラメルパンケーキ」（1,280円：税込）＞

イタリア、シチリア産の岩塩を使い、キリッとしつつ、ボディのしっかりした濃厚なキャラメルソースに仕上げました。ふわふわのパンケーキと濃厚キャラメルソースとの組合せにぴったりな、ローストしたヘーゼルナッツをたっぷりトッピング。濃厚なソースにヘーゼルナッツの食感と香りを感じながらコーヒーを味わう、幸せの時間をお楽しみください。

＜「国産いちごのストロベリーチーズフォンデュパンケーキ」（1,480円：税込）＞

国産の苺を使った春の期間限定スペシャルメニュー。（国産苺が入手可能な春までを予定）今が旬で、入手可能な質の良い苺を使用し、ローストされたピスタチオと直前に生のレモンの皮をすりおろすことで、フレッシュな香りと上品な味わいが味わえるパンケーキです。

【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

TEL：03-6328-2883 E-MAIL：[press@one-pr.net](mailto:press@one-pr.net)

## ■『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一つの仕込みを直前に行っています。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。

パンケーキの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。

## ■仙台店について

仙台の中心地 一番町商店街にあるファッションビル「仙台フォーラス」の 2 階にオープン、自然色をベースにした落ち着いたインテリアでお客様をお迎えいたします。

店内には焼き上げる調理工程をご覧いただけるオープンキッチンを採用、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で、テーブルに運ばれてくるパンケーキへの期待感が高まります。

## 【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)



## 【店舗概要】

店舗名： 幸せのパンケーキ 仙台店

所在地： 宮城県仙台市青葉区一番町 3-11-15 仙台フォーラス 2F

交通： 地下鉄南北線「広瀬通駅」より徒歩約 1 分/各線「仙台駅」より徒歩約 13 分

TEL： 022-264-5480（平日のみ予約可 ※前日までに予約ください）

営業時間： 10:00～20:30（LO19:40）

定休日： 不定休

座席数： 73 席

URL： <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

TEL： 03-6328-2883 E-MAIL： [press@one-pr.net](mailto:press@one-pr.net)