

新ブランド
初出店

パティシエが生み出した新しいスタイルの日本菓子！

OGLABO TOKYO

6月28日（月）JR東京駅「グランスタ東京」にPOPUPSHOPをオープン

JR東京駅構内「グランスタ東京」にパティシエが生み出した新しいスタイルの日本菓子「OGLABO TOKYO」が誕生。6月28日（月）～8月15日（日）までPOPUPSHOPを展開します。1日限定30個販売の「OGLAサンドケーキ」は完売必至。オープンを記念して税込2000円以上お買い上げのお客様にフィナンシェ1つプレゼント。

株式会社九十九島グループ(代表取締役社長：田中 和彦)は、2021年6月28日（月）から8月15日（日）までJR東京駅構内地下1階「グランスタ東京」に新スイーツブランド「OGLABO」を期間限定出店いたします。

主力商品は、1日30個限定販売の「OGLAサンドケーキ」と「OGLAサンドクッキー」。パティシエが提案する古き良き日本菓子の新しいスタイルを提案いたします。なお、オープンを記念して税込2000円以上お買い上げのお客様にフィナンシェを1つプレゼントします。



【店名】 OGLABO TOKYO

【場所】 グランスタ東京（銀の鈴エリア）

東京都千代田区丸の内1-9-1JR東日本 東京駅構内地下1階 グランスタ東京

【ホームページ】 <https://www.oglabo.tokyo>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社九十九島グループ 担当：三角

TEL 03-6698-2788 FAX 03-5413-7204

MAIL : s_misumi@ivorish.com

ブランドストーリー

The scent of Japanese sweets inherited from my father. The natural scenery is revived. With nostalgia and happiness in one's heart create colorful things. A new style of good old Japanese sweets proudly proposed by a pastry chef.

父より受け継いだ和菓子の薫り。
当たり前風景が蘇る。
懐かしさと幸せの思いを胸に
彩り豊かに創り出す。
パティシエが提案する
古き良き日本菓子の新しいスタイル



商品

1日30個限定販売

OGLAサンドケーキ

486円（税込） / 1個

918円（税込） / 2個入り

ゲランドの塩を使用した、さっぱりとした味わいのレアチーズと、なめらかな口当たりの小倉餡を組み合わせ、しっとりモチモチに焼き上げた竹炭入りの生地でサンドしました。



商品

OGLAサンドクッキー

756円（税込）／3個入り

1,512円（税込）／6個入り

プレーンのクッキー生地には、シンプルな小倉羊羹をサンド。竹炭入りのブラッククッキー生地には、いちご&クランベリー羊羹、レモン&オレンジ羊羹を組み合わせたカラフルな羊羹サンドクッキーです。



OGLA彩ガナッシュ

972円（税込）／6個入り

マンゴー、ベリー、ピスタチオ

3種の餡入りガナッシュをぷるんともっちり食感の葛餅風生地で包み込んだ彩り豊かな新感覚スイーツです。

OGLA抹茶スフレ

1,944円（税込）

絶妙な火入れで焼き上げたとろけるくちどけの粒餡入り抹茶スフレケーキに、ふわふわのマスカポーネクリームを絞り、抹茶味の求肥で包み仕上げました。



OGLAフィナンシェ

1,134円（税込）／6個入り

2,160円（税込）／12個入り

沖縄県産黒糖の力強い味わいが広がる甘さ控えめの黒蜜餡を国産きな粉入りのフィナンシェ生地で包み焼き上げた和洋折衷のフィナンシェです。