

お土産上手が選ぶ手土産は“高級和菓子”よりも“たい焼き”!? 和菓子のような洋菓子のようなサクッと幸せ食感のたい焼き登場

フードトラックのたい焼き専門店『たいの八(や)』

9月20日(金)より新宿にオープン

～女子会・職場・得意先の差し入れなど様々な用途にあわせた熨斗シール等を用意～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI（本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士）は、フードトラックのたい焼き専門店『たいの八(や)』を2019年9月20日(金)新宿にある商業施設『Flags』1階エントランス前にオープンします。

洋菓子を思わせるようなサクとした軽く薄めの生地に、何個でも食べることができるように上品な甘さの北海道産十勝小豆を使用したたい焼きを発売します。手土産としてあらゆるシーンに対応できるように“ご縁結びたい焼き”“感謝したい想いを込めて”などといった選べる熨斗シール7種類や、箱を可愛く彩るカラー紐6種類を用意しています。

食べ歩きをして気に入ったら、ぜひいつもお世話になっている人への差し入れやご縁をつなげていきたい人への手土産としてもたい焼きをお渡ししてみてもいいです。



■「たいの八」由来・コンセプト

～誰からも愛されるお店で幸せなお八つをご提供～

「たいの八」という店名には、老若男女様々な人が多く行き交う新宿でたい焼きを召し上がっていただくことでホッとした癒しや幸せな気持ちを感じてほしいという思いを込めて末広がり「八」という文字を使用しました。幸せなお八つ(おやつ)としてお客様1人1人を想って焼き上げています。

店頭はシンプルな和モダンの車体に仕上げ、可愛らしくも大人っぽく、そして懐かしさと今っぽさを織り交ぜたみなさまに愛されるようなたい焼き屋さんを目指します。



■手土産の定番“たい焼き” 商品説明

～こだわりの5つのポイント～

<こだわりポイント①>たい焼き：サクッと軽く楽しい食感の生地
何個でも食べることができるように食べた時に「サクッ」「ほろっ」と軽さを感じることができる生地感を目指し生地作りを行いました。モチっとした食感ではなく、サクとした薄めの生地で仕上げることで食べ歩きをしやすく、お持ち帰りの際にもくたくたにならず、サクとした食感で楽しめるように工夫をしております。また生地だけでもおいしく仕上げています。



<こだわりポイント②>たい焼き：一粒一粒が柔らかくて上品な甘さの餡

優しいサクツとした生地に合わせて甘すぎず食べやすい餡にこだわりました。北海道産十勝の香りの強い小豆を北海道産の甜菜糖で炊き上げ、さらに藻塩を隠し味として使用することで餡だけでも上品な味わい。一口ほおぼると、つぶあんとは思えないほどなめらかな舌触りです。餡子が大好きな人はもちろん甘い物が苦手な人も食べられることができる癒しの餡子です。



<こだわりポイント③>カジュアルに手土産を楽しむ

渡す相手や用途にあわせた様々な熨斗シール&ラッピング

お土産需要の高い新宿にあわせ、お持ち帰り用の箱のビジュアルにもこだわりました。通常のお持ち帰り箱に+30円(税込)することで少しおめかししたように可愛く彩った『おめかし箱』というラッピング(カラー紐)を用意。カラー紐は紅×白、桃色×真紅、真紅×山吹、山吹×狐色、藍×鶯茶、鶯茶×狐色の全6種類あるため、取引先へのちょっとした手土産やホームパーティーの手土産などお渡し相手やシーンにあわせて対応できます。さらに思わずお土産をもらった際に笑顔が溢れるようなメッセージを熨斗シール(全7種類)にすることでたい焼きと共にお土産を渡す相手へメッセージを送ることができます。



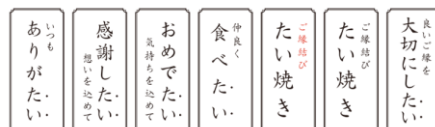
<こだわりポイント④>たい焼き+ソフトクリーム

主力商品であるたい焼きの他に、熱々のたい焼きに濃厚なソフトクリームをトッピングした相性抜群のたい焼きソフトも販売。手軽に持ち運べる大きさなので食べ歩きにもぴったりです。ソフトクリームは北海道バニラと宇治抹茶の2種類から選択することができるのでその日の気分でお楽しみください。

<こだわりポイント⑤>たい焼きに合うほうじ茶

香ばしい棒茶の香りとしっきりとした飲み心地が特徴的な加賀棒ほうじ茶を冷茶・温茶ともに用意。冷茶は水出しのため、しっきりとした芳ばしさが温茶以上にクリアに感じられます。たい焼きと一緒にほっと癒しのひと時をお過ごしください。

<おめかし箱>



<熨斗シール>

■商品/店舗情報

【商品価格】

- ・たい焼き 200円(税込)
- ・たい焼きソフト 500円(税込)
- ・加賀棒ほうじ茶(冷茶・温茶) 250円(税込)
- ・お持ち帰り箱 50円(1箱につき最大6個まで)
※予約したら通常お持ち帰り箱は無料
- ・おめかし箱 80円

【店舗情報】

- ・店舗名：たいの八(や)
- ・住所：東京都新宿区新宿3-37-1
(JR各線新宿駅東南口直結、
小田急線南口徒歩3分の
商業施設『Flags』1階エントランス前)
- ・オープン日：2019年9月20日(金)
- ・電話番号：080-4179-2365
- ・営業時間：11:00~23:00
- ・定休日：年中無休



たい焼き

たいの八

TAIYAKI TAINOYA

■株式会社KICHIRI 概要 公式HP：<http://www.kichiri.co.jp/>

カジュアルダイニング「KICHIRI」、石窯で焼くハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」を中心に多岐にわたる業態を関西、首都圏、長野、愛知県など国内外に98店舗(2019年9月1日時点)展開する外食企業。

おもてなしNo.1になること、そして外食産業の新たなスタンダードの創造をビジョンに掲げ、真心のこもった「おもてなし」で楽しい食事を企画・演出し、楽しい食事の時間を通じて「癒し・豊かさ・明日への活力」を感じていただくことを目指しています。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 広報：松永

TEL：03-5466-3456

e-mail：press@kichiri.co.jp