



北海道 新千歳空港にグリコ初のキャラメル菓子専門店 『キャラメルキッチン』を出店 2014年8月28日（木）にオープン

<概要>

江崎グリコ株式会社は、グリコ初となるキャラメル菓子専門店として、直営店『キャラメルキッチン』を、2014年8月28日（木）から新千歳空港（北海道千歳市）の国内線ターミナルビル2階にオープンいたします。

『キャラメルキッチン』は店内にお菓子をつくるキッチンスペースを設けています。「生キャラメル」を手作りする過程はガラス越しにご覧いただくことができ、手作りした商品は店内で販売しています。店内での生産・販売は、2012年4月に東京駅にオープンした『ぐりこ・や Kitchen』※1に続き2店舗目となります。

商品には乳製品など北海道産の食材をふんだんに使用し、“ホームメイド”をコンセプトに江崎グリコの創業にゆかりの深い「キャラメル」を、原料・製法にこだわったスイーツに仕上げました。

「ホームメイドキャラメル」は、店内キッチンで丁寧に炊き上げて手作りする生キャラメルで、＜アーモンド＞＜ミルク＞＜バター＞の3種類です。「キャラメルビスケット」は、北海道産バターをたっぷりを使用した風味豊かなビスケットに、こだわりのキャラメル生地をかさね合せたので、さっくりとした食感とキャラメルのしっとり濃厚な味わいが同時に楽しめる新しい食感のスイーツです。

江崎グリコは、それぞれの地域特性にあわせた店舗・商品を展開し、お客様に喜んでいただけるようなスイーツをお届けしてまいります。

※1 2012年4月14日からオープン
東京駅一番街地下1階 「東京おかしランド」内にあります。



写真：『キャラメルキッチン』店舗イメージ ※ 実際と異なる場合があります

■店舗概要

店舗名	キャラメルキッチン CAMEL KITCHEN
所在地	北海道千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナルビル 2F
オープン日	2014年8月28日(木)
営業時間	8:00-20:00 (年中無休)
広さ	36.33㎡
対象層	新千歳空港を利用する北海道旅行者(観光客・商用)、スイーツ・ギフトに関心の高い北海道居住者

■商品概要

製品名	ホームメイドキャラメル		
	<アーモンド>	<ミルク>	<バター>
内容量	8個入		
価格(税込)	864円	756円	756円
製品特長	北海道産の食材を贅沢に使用し、店内に設置したキッチンの銅釜で丁寧に炊き上げて作る、ホームメイド生キャラメルです。		
	<ul style="list-style-type: none"> ・店内で丁寧にローストした香り高いアーモンドを砕いて、キャラメルとあわせました。 ・店内キッチンで仕上げていますので、作り立ての香ばしさと贅沢な食感を楽しめます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊き上げたキャラメルに最後に新鮮な生クリームを加えています。 ・炊き上げた後から加える事により、生クリームの風味が引き立ち、芳醇な味わいが楽しめます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・店内の別釜で溶かした焦がしバターをキャラメルが炊き上がる直前に加えて仕上げました。 ・濃厚でありながら後口の良い、素材そのものの深い味わいが楽しめます。
賞味期限	製造後2週間		
保存方法	要冷蔵		

製品名	キャラメルビスケット	
	 <p>※本商品は、店内製造ではございません。 (札幌市内工場から直送)</p>	
内容量	8個入	
価格(税込)	960円	
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産バターをたっぷりを使用した風味豊かなビスケットに、こだわりのキャラメル生地をかさね合せました。 ・さっくりとした食感とキャラメルのしっとり濃厚な味わいが同時に楽しめます。 	
賞味期限	製造後2週間	
保存方法	要冷蔵	

■販売目標 年間2億円