

おいしさと健康



江崎グリコ株式会社

出張帰りのビジネスパーソンに新名物！
3月4日オープンの新施設「エキマルシェ新大阪」に
『ぐりこ・やKitchen』を出店
揚げたてプレッツェル 『Pritta(プリッタ)』を発売

<概要>

江崎グリコ株式会社は、2015年3月4日（水）からJR新大阪駅在来線改札内にオープンする「エキマルシェ新大阪」に『ぐりこ・やKitchen』を出店します。

当社は、出来立てのお菓子を提供するお店として現在、JR東京駅の『ぐりこ・やKitchen』、新千歳空港の『キャラメルKitchen』を展開しており、今回オープンする新大阪店は3店舗目となります。

新店舗で提供する商品は、プリッツ製造のノウハウを生かした、揚げたてプレッツェルの『Pritta』です。複数の小麦粉やデンプンをブレンドすることで中はモチモチ食感、キャノーラ油を使用することで外はサクサク食感を実現しました。

商品ラインアップは、ビールに合う「スナックタイプ」4種類と、甘さを楽しむ「スイーツタイプ」2種類の計6種類となります。店頭や帰りの新幹線の中でお楽しみいただくほか、お土産としてもお使いいただけます。

『ぐりこ・やKitchen』は、ここだけにしかないお菓子を多くのお客様にお届けし、魅力ある店舗を目指していきます。



『Pritta (プリッタ)』

<ソルト&ペッパー>、<チリトマト>、<お好みソース>、<チェダーチーズ>、<シュガーバター>、<キャラメル>

ブランド名	P r i t t a					
コピー	J R新大阪駅にしかない新食感プレッツェル					
商品名	Pritta ソルト&ペッパー	Pritta チリトマト	Pritta お好みソース	Pritta チェダーチーズ	Pritta シュガーバター	Pritta キャラメル
商品画像						
商品特長	・特製プレッツェル生地を、店内でサクリ・もちり食感にフライした、新食感プレッツェルに仕上げました。旅や出張にぴったりの大阪の新名物です。					
	旨さあふれる生地を塩と胡椒であっさり仕上げた味わい。	真っ赤なトマトにちよっぴりホットなチリの味わい。	コナモンでおなじみ、大阪を代表する味わい。	濃厚チーズをたっぷりまぶした、コク深い味わい。	芳醇なバター風味とシュガーが織りなす甘い味わい。	香り高いキャラメルの風味が、あとをひく味わい。
内容量	7本入り					
価格(税込)	380円					
消費期限	製造後2日間					
ターゲット	J R新大阪駅を利用するビジネスパーソン					

<『ぐりこ・や Kitchen』内覧会日・オープン日について>

■内覧会日時：2015年3月2日(月) 14:00~19:00
 受付は、新大阪駅2階・地下鉄連絡口階段下(14:00~18:30)
 会場ご案内後は、施設・店舗を自由にご取材いただけます。

■オープン日：2015年3月4日(水) 9:30~
 ※「エキマルシェ新大阪」オープニングセレモニー：9:00~9:15

<店舗概要>

『ぐりこ・や Kitchenエキマルシェ新大阪店』

■所在地：大阪府大阪市淀川区西中島5-16-1
 エキマルシェ新大阪
 (J R新大阪駅 在来線改札内)

■オープン：2015年3月4日(水)

■営業時間：9:30~22:00(年中無休)

■販売商品：揚げたてプレッツェル「P r i t t a」
 「ぐりこ・や」おみやげ商品

■売場面積：28㎡

■対象層：J R新大阪駅を利用されるビジネスパーソン



<参考情報>

『ぐりこ・やKitchen (東京駅)』

■所在地 : 東京都千代田区丸の内一丁目9番1号
東京駅一番街地下1階「東京おかしランド」
(JR東京駅 八重洲地下中央口改札正面)

■オープン : 2012年4月14日(土)

■営業時間 : 9:00~21:00(年中無休)

■販売品目 : 「ぐりこ・や」オリジナル商品(菓子・食品・グッズ)

■売場面積 : 55.7㎡

■対象層 : 東京駅を利用する国内外の旅行者(観光客・商用)、スイーツ・ギフトに関心の高い
首都圏居住者、情報に敏感なオピニオンリーダー

『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 : 2014年8月28日(木)

■営業時間 : 8:00~20:00(年中無休)

■販売品目 : キャラメルキッチンオリジナル商品

■売場面積 : 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

以 上