



報道関係者

プレスリリース

2010年3月26日

株式会社 エフ・エフ・エス

株式会社エフ・エフ・エス 「Hana SYUMPOO」が、東京駅エキュートにオープン！！

株式会社エフ・エフ・エス（本社：横浜市港北区、代表取締役会長：藤木久三）は、2010年3月28日（日）東京駅改札内に開業する South Court 『エキュート』に新店舗『Hana SYUMPOO』を出店致します。

■ 「Hana SYUMPOO」ブランドコンセプト

日本には、四季と素晴らしい文化があります。その時季(とき)をスイーツに託し、新たな日本のおもてなし菓子を東京からという願いを込めて『Hana SYUMPOO』は誕生しました。日本のお菓子『かすてら』を花のように美しく香しい彩りのある華やかなお菓자에昇華させ、洋菓자에留まらず、純和菓子に偏らない。伝統に裏打ちされた製法を大切にしながら 21 世紀のおもてなしの味を創造します。

「はる、なつ、あき、ふゆ」ゆるやかに流るるは旬の風。 いま、このとき。一期一会に『Hana』が咲く。

■ 商品情報

華・かすてら

目にやさしいと言われるこだわりのルティン卵（指定農場）を使い、国産米粉を配合、低温でじっくり丹念に焼き上げました。きめ細かく、しっとり卵の風味が香り立つ、純粹な「和」のケーキ、『Hana』の一品です。

かすてらフレンチトースト

古（いにしえ）の歴史の中に伝わったカステラのレシピより、『Hana』流に創作、かすてらフレンチトーストとして仕上げました。手間ひまにこだわりを惜みず、ひとつひとつ丹精込めて焼き上げました。隠し味の醤油が卵の風味をさらに引き立てます。

室町半熟かすてら（今・TVや雑誌で話題の一品）

こだわりの国産卵（卵黄のみ使用）、讃岐和三盆糖、三温糖に塩など、旬風秘伝の製法と絶妙な火加減で独自の半熟食感を作り出します。「ふわふわ」「しっとり」「とろ〜り」と味わうほどに幾つもの顔を魅せる新感覚の室町半熟かすてら、どうぞご堪能下さいませ。



■ 店舗概要

店舗名：Hana SYUMPOO ecute 東京店

住所：東京都千代田区丸の内1-9-1 JR 東日本東京駅構内1階 サウスコート内

電話番号：03-3211-8922

営業時間：8:00～22:00（平日・土曜） 8:00～21:00（日曜・祝日）

定休日：ecute 東京店に準ずる

■ 「旬風 一期一会」とは？

「旬風一期一会」は、エキュート品川・新宿タカシマヤ・タカシマヤフードメゾン新横浜の3店舗で展開中。日本には、四季という素晴らしい文化があります。しかしいま、この都会でそれを常を感じるのには難しいこと。そこでこの「旬風」では、趣向をこらしたスイーツにそれぞれの物語と季節感を託し、新たな都会の「季節」をもたらすことを考えました。それはひとつの流れを作り出し、「旬」をあらわす「風」となります。そのときにしかないもの、その瞬間を大切に「一期一会」の精神を取り入れてゆっくりと少しずつ変化していく時間を感じていただければと思います。

■ 店舗に関するお問い合わせ先

株式会社エフ・エフ・エス 広報室

電話番号 045-470-2341 FAX番号 045-470-2804（平日 9:00～17:00）

■ 会社概要

社名 株式会社エフ・エフ・エス

代表 代表取締役会長 藤木久三

設立 平成6年11月

資本金 3,000万円

本社 東京都港区六本木7-20-14

事業内容 菓子及びびーカリーの製造販売、菓子及びびーカリーの商品開発、
各種マーケティング業務、飲食店の経営。

URL <http://www.syumpoo.com/>