

焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」
毎年恒例のベリーパイが今年も登場！
4種のベリーの甘みと酸味、果肉感が存分に味わえる
「焼きたてカスタードパイ ミックスベリー」
サクサクのパイ生地とラズベリージャムをトッピングした新商品
「ラズベリーとりんごのパイマフィン」
2022年4月15日(金)より期間限定で販売

株式会社 BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:山田 純平)が運営する焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」では、「焼きたてカスタードパイ ミックスベリー」と「ラズベリーとりんごのパイマフィン」を2022年4月15日(金)より期間限定で販売いたします。



「焼きたてカスタードパイ ミックスベリー」について

ベリーパイは、ブランド史上初となるフィリング(具材)自体を変更した商品として2019年5月に販売し、毎年多くのお客様にご好評いただいている期間限定商品です。

「焼きたてカスタードアップルパイ」やフレーバー商品に使用しているりんごのプレザーブは入れず、ラズベリー・レッドカラント・ブルーベリー・ストロベリーの4種のベリーをフィリングに使用いたしました。味わいをより感じられるよう、4種のベリーそれぞれの甘味や酸味、果肉感が引き立つ配合にしております。

たっぷり入ったなめらかなカスタードクリームが、4種のベリーの甘みや酸味をやさしく包みこみ、食べやすい味わいに仕上がりました。フィリングの香りづけとして柑橘系のリキュールとレモン果汁を加えたことで、春らしい爽やかな香りを楽しめます。パイの表面にはストロベリーのフリーズドライと粉糖をトッピングし、贅沢な見た目に仕上げました。

「ラズベリーとりんごのパイマフィン」について

ゴロっと入ったりんごプレザーブとストロベリー・ラズベリー・レッドカラントの3種のベリーの果肉感と、生地のしっとり感が特長のマフィンです。表面にはサクサクのパイ生地とラズベリージャム、粉糖をトッピングし、甘酸っぱいベリーの味わいをよりお楽しみいただけます。

おすすめのお召し上がり方

4種のベリーの甘みや酸味を引き立たせる、ダーズリンのアイスティーとのペアリングがおすすめです。新生活やGWの新しい季節の訪れとともに自分だけのご褒美時間をお過ごしください。

【商品概要】URL:<https://ringo-applepie.com/news/mixberry2022/>

商品名/価格: 焼きたてカスタードパイ ミックスベリー / 1個 520円(税込)

販売期間 : 2022年4月15日(金)~5月31日(火) ※無くなり次第終了
※BAKE the SHOPでは5月1日~5月31日までの販売

販売店舗 : RINGO 国内全店舗、BAKE CHEESE TART plus RINGO ラゾーナ川崎店、BAKE the SHOP 自由が丘店・大丸心齋橋店



商品名/価格: ラズベリーとりんごのパイマフィン / 1個 360円(税込)

販売期間: 2022年4月15日(金)~5月31日(火) ※無くなり次第終了

販売店舗: RINGO 国内全店舗

■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当 TEL: 03-6450-4982 Email: pr@bake.co.jp

商品名/価格:ミックスベリーパイ BOX / 4 個入り 1,796 円(税込)*通常価格から 84 円 OFF

内容:焼きたてカスタードパイ 2 個、焼きたてカスタードパイ ミックスベリー 2 個

販売期間:2022 年 4 月 15 日(金)~5 月 31 日(火) ※無くなり次第終了

販売店舗:RINGO 国内全店舗

*在庫状況により売り切れや販売期間・店舗が変更になる可能性がありますので予めご了承ください。

【焼きたてカスタードパイ専門店「RINGO」とは】

年間 600 万個以上を販売する焼きたてカスタードパイ専門店「RINGO」は、工房一体型をコンセプトとして、店舗で焼き上げ、いつでも出来たてのアップルパイをご提供しています。ブランドの根幹である商品の「原材料にこだわり」「手間を惜しまず」「フレッシュな美味しさ」その 1 つ 1 つに思いを込め、究極の美味しさを追求します。



【会社概要】URL:<https://bake-jp.com/>

・名称:株式会社 BAKE(ベイク) 英語表記:BAKE INC.

・創業:2013 年 4 月

・代表者:代表取締役社長 CEO 山田 純平

・所在地:〒108-0071 東京都港区白金台 3-19-1 興和白金台ビル 6F

・事業内容:菓子の製造・販売、EC サイト「BAKE THE ONLINE」運営、WEB メディア運営

・展開する 8 つの菓子ブランド

1) 焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」

URL:<https://cheesetart.com>

2) シュークリーム専門店「クロッカンシュー ザクザク」

URL:<http://zakuzaku.co.jp>

3) 焼きたてカスタードパイ専門店「RINGO」

URL:<http://ringo-applepie.com>

4) バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」

URL:<https://buttersand.com>

5) ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」

URL:<https://chocolaphil.com>

6) 薩摩スイーツ専門店「OIMON」

URL:<https://oimon.jp>

7) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」

URL:<https://soles-gaufrette.com>

8) バター和菓子専門店「八 by PRESS BUTTER SAND」

URL:<https://hachi.buttersand.com>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当 TEL:03-6450-4982 Email:pr@bake.co.jp