

焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」
香ばしいキャラメルカスタード×しゃきっと食感のりんご×サクサクのパイ生地
冬限定フレーバー「焼きたてカスタードアップルパイ キャラメル」

2022 年 10 月 17 日(月)より期間限定で販売開始
729 層のパイ生地が特長、“サクとろ”食感のワンハンドスイーツ

新商品「できたてミルフィーユ[カスタード]」
2022 年 11 月 1 日(火)より期間限定で販売開始

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、期間限定商品「焼きたてカスタードアップルパイ キャラメル」を 2022 年 10 月 17 日(月)より、新商品「できたてミルフィーユ[カスタード]」を 11 月 1 日(火)より販売いたします。



期間限定商品「焼きたてカスタードアップルパイ キャラメル」について

ほどよい甘さとほろ苦さに仕上げたキャラメルカスタードクリームとしゃきっとしたりんごのプレザープ(果実の形をそのまま残すように煮たりんご)をサクサク食感のパイ生地の中に包み込みました。

パイ生地にはロドけなめらかなキャラメル風味のチョコレートコーティングをトッピング。生地の上からもキャラメルの芳醇な香りを感じていただけます。

食欲そそるキャラメルの風味とりんごの甘酸っぱさが口の中に広がる、肌寒くなるシーズンにぴったりの商品です。



新商品「できたてミルフィーユ[カスタード]」について

「できたてミルフィーユ[カスタード]」は、「RINGO」のパイの美味しさをもっと気軽に手軽に楽しんでいただきたいという思いから、パイ生地にフォーカスした商品として開発いたしました。

アップルパイの 5 倍以上となる 729 層に重なったサクサクのパイ生地の中に、バニラが香るなめらかなカスタードクリームをたっぷり詰め、ワンハンドで食べやすく、軽い口あたりに仕上げました。

ご注文いただいてから、パイにカスタードをいれるため、できたての“サクとろ”食感をお楽しみいただけます。



おすすめのお召し上がり方

「焼きたてカスタードアップルパイ キャラメル」は、りんごの酸味・甘みとキャラメルの香ばしさと相性のよい温かい紅茶とペアリングし、バニラアイスやホイップクリームを添えたプレートで、おうちカフェのようなコーディネートをお楽しみいただけます。ご褒美感たっぷりの時間をお過ごしください。

「できたてミルフィーユ[カスタード]」は、カスタードと相性のいいホットのコーヒーや紅茶とのペアリングがおすすめです。また、パイ生地のサクサク食感を存分にお楽しみいただきたいため、2 時間以内のお召し上がりを推奨しております。

【商品概要】URL:https://ringo-applepie.com/news/caramel_millefeuille_2022/

商品名/価格:焼きたてカスタードアップルパイ キャラメル/ 1 個 520 円(税込)

販売期間:2022 年 10 月 17 日(月)~2023 年 1 月 14 日(土)※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:できたてミルフィーユ[カスタード]/1個 360円(税込)

販売期間:2022年11月1日(火)~2023年5月31日(水)※無くなり次第終了 ※各店舗販売時間が異なります。販売店舗:RINGO

国内全店舗 ※サクラマチ熊本店は除く

※在庫状況により売り切れや販売期間・店舗が予告なく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アップルパイ専門店「RINGO」とは】

焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」は、工房一体型をコンセプトに、いつでも店舗で焼き上げた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いたします。



【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7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) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」

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

7) 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