

# ベルギー人が作る！北堀江の本格ベルギーワッフル店

## ♥バレンタインメニュー期間限定発売♥

### ～ベルギー産のチョコフォンデュ×ベルギーワッフル～

ワッフル専門のベルギーカフェ「hapje（ハピエ）」（住所 大阪府大阪市西区北堀江1-1-25、店長：ハンッセンス イエル）は、2017年2月9日(木)より期間限定のバレンタインメニュー「ベルギー産！チョコレートフォンデュ」の提供を開始します。

#### ♥バレンタイン限定「ベルギー産！チョコレートフォンデュ」発売開始

2017年2月9日(木)～16日(木)の1週間限定で提供する「ベルギー産！チョコレートフォンデュ」は、当店自慢のベルギー産のチョコレート5種からお好みの3種類を選んで2人でシェアして楽しむバレンタイン限定のメニューです。

用意する5種類のチョコレートは、ホワイト・ミルク・ダーク54%・ダーク70%・砂糖不使用のダークの5種類。すべて100gで提供し、100g×3種類のチョコレートを、クッキー2枚、ワッフルクッキー2枚、ワッフルビスケット2枚に加え、当店メインメニューのワッフルをお楽しみいただけます。クッキー等は全てベルギー産にこだわっており、そのほかマシュマロ、パイナップル、イチゴ、バナナなどのチョコレートフォンデュに欠かせないトッピングも併せて3000円(税込)でドリンク付（※2人分）で提供致します。



ベルギー産のチョコレート3種類使用！  
「ベルギー産！チョコレートフォンデュ」（3,000円）

年に1度のチョコレートのお祭りであるバレンタインに、大切な人とシェアして楽しむ1品に仕上げております。

#### ♥ベルギー人が作る！本格ブリュッセルワッフル店「hapje(ハピエ)」とは

2016年5月にオープンした「hapje」は、ベルギー人のオーナー・ハンッセンス イエルが手掛ける本格ブリュッセルワッフル店。チョコレートソースや、バター、アイスクリームなどベルギー産の食材にこだわった本場のブリュッセルワッフルを焼きたてで提供しています。ワッフルの食感はとて軽く、中はフワフワで新食感の味わいを楽しめます。ワッフルの大きさは16センチ×11センチで、シンプルに粉砂糖を上からふりかけて食べるのがベルギー流。もちろん、ホイップやチョコレート、果物などもトッピングもご用意しております。

#### ♥「hapje」店舗詳細

住 所：大阪府大阪市西区北堀江1-1-25 1階  
電話番号：06-6567-8626  
営業時間：2月9日～16日まで期間限定で9時～21時  
通常：9時～19時  
(平日のみ モーニング9時～11時)  
定休日：無休  
席 数：テーブル10席、ソファ6席  
店舗面積：約18坪  
H P：http://www.hapje.jp/



オーナーのハンッセンス イエルと店舗外観

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。  
「ベルギー産チョコレートフォンデュ」の味が気になるメディア様がいらっしゃいましたらご用意させていただきますのでお気軽にお申し付けくださいませ。

#### ♥取材に関するお問い合わせ♥

hapje 担当：ハンッセンス イエル  
TEL：06-6567-8626 E-mail:osaka@hapje.jp