



## 「罪な組み合わせ」とSNSで話題！ チーズと生はちみつ専門店「BeNe」が 大阪・枚方「くずはモール」に9/16(水)OPEN！ 1時間しか販売しない「天使が作った悪魔のトースト」が限定メニューで登場

### □ ■ メディア試食会のお知らせ ■ □

日時：9月14日(月)10時30分～15時（受付開始：10時15分）

場所：「チーズと生はちみつ BeNe くずはモール店」くずはモール 本階ダイニングストリート2階

関西を中心に居酒屋、ビアレストラン、コンセプトレストランなど全32店舗の飲食店を展開するイコン株式会社（本社：京都市下京区、代表取締役社長：佐野哲也）は、「くずはモール」（住所：大阪府枚方市楠葉花園町15-1）本館 ダイニングストリート2階に9月16日（水）、チーズと生はちみつ専門店「チーズと生はちみつ BeNe くずはモール店」をオープンいたします。



天使が作った悪魔のトースト



チーズと生はちみつのコラボレーション



7月にオープンした愛知・名古屋店

### ■ 罪な組み合わせ！チーズと生はちみつ専門店「チーズと生はちみつ BeNe」について

2020年7月にオープンした1店舗目・名古屋店で「罪過ぎる組み合わせ」とSNSで話題に。くずはモール店は、ブランドとしては3店舗目、大阪では2店舗目となります。同店限定で提供する「天使が作った悪魔のトースト」（1,280円 ソフトドリンク・サラダ付）は、黒の生食パンに3種のチーズ+生はちみつを組み合わせた天使のような食材を惜しげもなく使用したトースト。当店がお客様に提供する生はちみつとチーズの組み合わせを存分に楽しめるメニューで、一度食べたら頭から離れない、まさに「悪魔」的なメニューに仕上げております。こちらのメニューは11時～12時限定で販売いたします。

昼はモッツアレラチーズやリコッタチーズのミルクを感じるフレッシュチーズの食べ放題、夜はラクレットチーズやカマンベールチーズのようなコクや旨みを味わえるなど、1日を通してチーズ料理を楽しむことができます。

使用するチーズは、北海道根釧地区を中心に、スイス産、イタリア産など全12種類。本店で人気のある流れるチーズ「シカゴピザ」（1,480円）、自家製ローストビーフに本場スイスのラクレットチーズをたっぷりとかけた「ラクレットチーズグリル」（1,900円～）など、45種類のメニューを取りそろえております。そのほか「チーズと生はちみつの盛り合わせ」（780円～）などのはちみつを使用したメニューも数多くご用意しております。ランチタイムは、北海道根釧地区のフレッシュチーズを中心に、4種のチーズと生はちみつが食べ放題も。色とりどりの惣菜とメイングリルのワンプレートランチ（1,200円～）にはバゲット付き。チーズと生はちみつ食べ放題（390円）も付けて、お得なランチをお楽しみ下さい。

そのほか、北海道産チーズや生はちみつをふんだんに使用した、SNS映えするドリンクも多数ご用意。チーズを使った「チーズティー」（ほうじ茶・抹茶ラテ・チーズティーの全3種、各680円）、生はちみつにレモンを漬け込んだ「自家製生はちみつレモネード」（580円）、バナナと生はちみつを掛け合わせた「バナナジュース」（580円）など47種類のドリンクをご用意しております。

※価格は全て税別です。

## ■ BeNeで提供する「生はちみつ」について

当店で提供する生はちみつは、全て大阪・堺市の「雅蜂園」からの直販売のものを使用しております。「生はちみつ」とは、一般に広く出回っている加熱した「はちみつ」とは違い、濃縮や加工を目的とした加熱をせず、手間をかけて採蜜することで、はちみつ本来の香りや風味が感じられます。また栄養価や美容効果も高いため、スーパーフードとも言われております。また、雅蜂園で取り扱うはちみつは「自分の五感で確かめたものしか使わない」という強いこだわりを持つ社長自らが、全国の養蜂場で目利きされたものとなっています。味はもちろん、美容や栄養素が高い生はちみつを、美容に敏感な女性を中心に味わっていただきたいと考えております。



## ■ 会員限定！いつでも持ち帰りできる「生はちみつ」のサブスクも！

当店の会員様限定で、ご来店の際に、瓶詰した生はちみつ（50g）をお持ち帰りいただける「生はちみつ」のサブスクリプションを新たに導入いたします。お持ち帰りいただいた「生はちみつ」は、パンやヨーグルトに入れるなど思い思いの方法で味わっていただけます。

そのほか、店頭販売のチーズがいつでも5%OFF、誕生月のご来店で「はちみつグッズ」を進呈するなど会員様には嬉しい特典もご用意いたしております。



### 【概要】

- 入会方法 スタッフにお声がけ下さいませ。電子会員証を発行いたします
- 特典
  - ・ 来店の際に、瓶詰めした生はちみつ（50g）を持ち帰り可能
  - ・ 店頭で販売する7種類のチーズが5%OFFで購入可能
  - ・ 誕生月のご来店ではちみつ入り石鹸などのはちみつグッズを進呈 など



## ■ くずはモール店限定で提供する「天使が作った悪魔のトースト」

名称：「天使が作った悪魔のトースト」1,280円（税抜き）  
ソフトドリンク・サラダ付

食材：・カマンベール・チェダーチーズ・北海道マスカルポーネ  
・北海道産生はちみつ・黒の生食パン

備考：11時～12時の限定販売商品です

## ■ 「チーズと生はちみつ BeNe くずはモール店」店舗概要

店 名：チーズと生はちみつ BeNe くずはモール店

住 所：大阪府枚方市楠葉花園町15-1

※くずはモール本館 ダイニングストリート2階

営業時間：11時～23時（ランチ＝15時まで、当面の間22時の時短営業）

電話番号：072-866-3340

定休日：施設に準ずる

店舗面積：53.45坪

席 数：88席（テーブル64席、小上がり24席）

客単価：ランチ＝1,500円/ディナー＝2,500円

是非、貴社媒体でお取扱いいただけますようお願い申し上げます。  
ご不明点などございましたら、下記までお気軽にお問い合わせくださいませ。

### ■ 取材に関するお問い合わせ先 ■

チーズと生はちみつ BeNe くずはモール店 広報事務局 担当：齊藤 和田

TEL：06-4708-3766 / Mail：pr@raple.co.jp

# ご出席返信シート

## 【返信先FAX】 06-6233-8778

### ■メディア試食会のご案内■

日時：9月14日(月)10時30分～15時(受付時間：10時15分)

場所：「チーズと生はちみつ BeNe くずはモール店」

くずはモール 本館ダイニングストリート 2階 (住所：大阪府枚方市楠葉花園町15-1)

※誠にお手数ではございますが9月11日(金)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

#### 【メディア試食会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越し下さい。

当日体調のすぐれない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整をさせていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

来店時間

時頃

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日

2020年 ( ) 月 ( ) 日

御名前

計 ( ) 名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有 (スチール/ムービー/レポーター) ・ 無

備考