

オリジナルベイクブランド「PUFFZ」より2月限定フレーバーが登場！
バレンタインにもぴったりな「フォンダンショコラシュークリーム」と
「いちごとチョコのオープンシューサンド」を2022年2月1日(火)から2月28日(月)の期間販売決定。



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区)と“予約の取れないフレンチ”として知られる「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏が共同開発した、オリジナルベイクブランド「PUFFZ(パフズ)」より2022年2月1日(火)から2月28日(月)の期間、バレンタインデーにぴったりな『フォンダンショコラシュークリーム』と『いちごとチョコレートオープンシューサンド』の2種類が登場いたします。

季節ごとに登場するシーズナルシュークリームの新作は「フォンダンショコラシュークリーム」。ザクザク香ばしいシュー生地の中にはフワッと軽いチョコレートクリームと、ブランデーを効かせたとろっと濃厚なチョコレートガナッシュの2種類のチョコレートを閉じ込めました。口当たり異なるチョコレートのコントラストはまるでフォンダンショコラとポンポンショコラを合わせたような上品なシュークリームです。テイクアウトやデリバリーも可能なのでバレンタインの贈り物にもおすすめです。

また、店内限定メニューには、ケーキのようにいちごを贅沢にトッピングした「いちごとチョコレートのオープンシューサンド」をご用意。カスタードとホイップした生クリームをふんわりと混ぜ合わせた、口どけ良いオリジナルチョコレートクリームの中には、味わいに変化とコクを与えるアングリーズソースを忍ばせました。今年のバレンタインデーにはシュークリームと共に素敵な時間をお過ごしください。

大阪・梅田に位置する「ALL DAY COFFEE」にて1月23日(日)から2月14日(月)の期間限定で「エスプレッソキャラメルシュークリーム」の販売決定！

大阪・梅田に位置するオールデーで利用できるコーヒースタンド「ALL DAY COFFEE (オールデイコーヒー)」にてPUFFZのシュークリームを期間限定で販売いたします。「ALL DAY COFFEE」限定フレーバーとなる「エスプレッソキャラメルシュークリーム」は店舗で使用されているブラジル産コーヒー豆から抽出したエスプレッソを使用し、味にコクを与えるキャラメルソースと食感のアクセントにカカオニブを使用したスイートビターなシュークリームです。店内利用はもちろんシュークリームのテイクアウトもご用意いたしました。この機会にPUFFZの限定フレーバーをぜひご賞味ください。

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3fiT91U>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210

■PUFFZの新作アイテム 販売期間：2月1日(火)～2月28日(日)



名称：フォンダンショコラシュークリーム
価格：450円(税込)

フワッと軽いチョコレートクリームと、とろっと濃厚なチョコレートクリームの2種類の口当たりのコントラストをお楽しみいただけるの「フォンダンショコラシュー」。ザクザクの香ばしいシュー生地との相性も抜群です。



名称：いちごとチョコのオープンシューサンド
価格：600円(税込)

まるでケーキのような贅沢にいちごをトッピングした「いちごとチョコレートのオープンシューサンド」をご用意いたしました。カスタードとホイップした生クリームをふんわりと混ぜ合わせた、口どけ良いオリジナルチョコレートクリームの中には、味わいに変化を与えるアングレーズソースを忍ばせました。



ALL DAY COFFEE x PUFFZ

期間：2022年1月23日(日)～2月14日(月)
販売シュークリーム：
エスプレッソキャラメル 486円(税込) ※限定商品
バニラ 464円(税込)
※EAT-INの価格となります。

「ALL DAY COFFEE」限定フレーバーとなる「エスプレッソキャラメルシュークリーム」は店舗で使用されているブラジル産コーヒー豆から抽出したエスプレッソを使用し、味にコクを与えるキャラメルソースと食感のアクセントにカカオニブを使用したスイートビターなシュークリームです。



▼ALL DAY COFFEE店舗情報
住所：大阪府大阪市北区大深町4-1 グランフロント大阪うめきた広場B1F UMEKITA CELLAR
電話番号：06-6359-2090

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3fiT91U>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210

■ Sincere (シンシア) 石井真介シェフ



メニュー監修： 石井 真介シェフ

1976年、東京都出身。調理師学校を卒業後、「オテル・ドゥ・ミクニ」や「ラ・ブランシュ」を経て渡仏。フランスの二つ星、三つ星レストランを経験し、2004年に帰国。その後、「フィッシュバンク東京」でスーシェフを2年間務め、2008年より「レストランバカール」のシェフを7年間務める。

2016年4月、自身のレストラン「Sincere (シンシア)」をオープン。クラシックをベースとした料理を得意とする。

■ 店舗概要



「トランジットジェネラルオフィス」と「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏と共同開発し、を2019年11月1日(金)にオープンしたオリジナルバイクブランド『PUFFZ (パフズ)』。

渋谷駅東口地下広場に位置するオールデイカフェ「UPLIGHT CAFE(アップライトカフェ)」内にショップインショップとして誕生。

店内で焼き上げるバイクの芳ばしい香りが駅広場に広がります。

名称： PUFFZ(パフズ)

住所： 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2丁目23番16号

渋谷駅東口地下広場 UPLIGHT CAFE内

電話番号： 03-6324-2739

営業時間： 9:00 - 20:00

定休日： 不定休

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3fiT91U>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210