

## 店内焼きたて9種類のスコーンとカラフルな7種のフレーバーバター 大阪・上本町にスコーン専門店「B&P」5/14日(土)オープン オープン初日はスコーン1125個販売、おうちでアフタヌーンティーパーティーを楽しんで

株式会社リンクアンドシェア(本社：大阪府中央区、代表取締役：中間 秀悟)は2022年5月14日(土)、スコーン専門店「B&P(ビーアンドピー) 上本町店」(大阪府中央区上本町西5丁目2-11額田ビル1階)を大阪・上本町にオープンしました。オープン当日は終日行列が絶えず、店内で焼き上げるスコーンを1125個販売しました。



店内で焼き上げるスコーン



スコーンとフレーバーバターのマリアージュ



アイスクリームのようにカラフルなフレーバーバター

### ■ 店内で焼き上げるスコーンとカラフルなフレーバーバター、お手軽にアフタヌーンティーパーティーを

「B&P」の看板メニューは、店内で焼き上げる9種類のスコーンとジェラート用のショーケースに並んだカラフルな7種類のフレーバーバターです。店名の「B」は「Breakfast(朝食)」を、「P」は「Party time(パーティータイム)」を指し、人が集まるシーンでスコーンを囲みながら楽しい時間を過ごしてほしいという思いを込めました。

スコーンは、フランス産小麦とフランス・ノルマンディー地方のイズニーサントメール酪農協同組合の発酵バターを使用し、外はサクサク、中はホロホロとした食感です。小ぶりなサイズ感なので朝食をはじめ、小腹が減った時の軽食やパーティーでの食べ比べにも適しています。オーソドックスな「プレーン」「ライ麦プレーン」(各120円)をはじめ、「いちご」「クリームチーズとブルーベリー」「ゴルゴンゾーラとくるみ」「オートミールとクランベリー」(各190円)のレギュラー6種類に、「アールグレイ」「抹茶チョコ」(各190円)「サラム」(200円)など日替わり3種類をご用意しております。

フレーバーバターは、国産バターにイタリアメレンゲを加えた軽い口溶けが特徴です。ジェラート用のショーケースに並んだカラフルなフレーバーバターをアイスクリームディッシャーですくって、カップに入れてご提供します。フレーバーは、「レモン」「リッチ塩」「ピスタチオ」「ダブルチョコレート」「ショコラオレンジ」「黒ゴマココナッツ」「カシス」(各250円、約60グラム)の7種類で、随時、新フレーバーも予定しています。トースターで1～2分温めたスコーンに、冷たいフレーバーバターを挟んだ食べ方がお薦めで、お好みの組み合わせを見つけていただきたいと思います。全9種類のスコーンとお好みのフレーバーバター3種類を詰め合わせた「アフタヌーンティーボックス」(2,400円)を数量限定で販売いたします。

フレーバーバターを付けて楽しんでいただきたい、さつまいもをオリーブオイル、えごま油、亜麻仁油を塗って焼いた「さつまいもトースト」(6枚、420円)や食パン(1斤、480円)、「ミニバゲット」(120円)のほか、「あんこパン」、「さつまいもパン」(各150円)などの焼きたてパンもご用意しております。

※価格は全て税込です

### ■ 店舗概要

店名： B&P(ビーアンドピー) 上本町店  
所在地： 大阪府中央区上本町西5丁目2-11額田ビル1階  
電話： 070-8587-3596  
営業時間： 11時～19時  
提供方法： テイクアウトのみ  
店舗面積： 22平方メートル  
定休日： 年末年始  
Instagram： <https://www.instagram.com/bpuehonmachi/>



店舗外観

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社リンクアンドシェア 担当：中間 TEL：06-6809-5525 EMAIL：[s\\_nakama@link-and-share.jp](mailto:s_nakama@link-and-share.jp)