

兵庫県初出店！クリームを味わう進化系シュークリーム専門店 「5/5 gobun no go(ゴブノゴ)芦屋店」10/14(金)オープン 全8種類！ご注文後、焼きたてデニッシュシューに濃厚クリーム詰めて提供

株式会社gobun no go（ゴブノゴ）（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：山下 翔）は2022年10月14日（金）、兵庫県初出店となるシュークリーム専門店「5/5 gobun no go 芦屋店」（兵庫県芦屋市大原町9番1-102号）をJR芦屋駅近くにオープンいたします。



焼きたて生地に濃厚なクリームを詰めた「デニッシュシュー」



洗練されたデザインの店内

■兵庫県初出店！濃厚なクリームを味わうシュークリーム専門店

シュークリーム専門店「5/5 gobun no go」は2021年10月、大阪・茶屋町に1号店をオープン。店名には、「お客様の五感を全て満たす」という想いを込めました。洋菓子店では脇役になりがちなシュークリームですが、当店ではシュークリームを主役に、最高峰のシュークリームを目指しています。当ブランドの代名詞といえる、まるでケーキのような「ハイクオリティシュー」は、大阪本店はもちろん、全国各地で開催した催事でも行列ができるほど人気を集めました。今回、2店舗目で兵庫県初出店となる芦屋店は、「ハイクオリティシュー」2種類（セット売りのみ）をはじめ、濃厚なクリームに負けないようデニッシュ生地をシューに使った「デニッシュシュー」を8種類（1個302円～）そろえています。デニッシュシューの生地は店内で焼き上げ、常に出来たてを用意し、ご注文を受けてからクリームを詰めて提供します。北海道産バターや岡山県・吉備の平飼い卵、低温殺菌牛乳など厳選した素材を手炊きして作るカスタードクリームをベースに、生カカオからBean to Barで作るチョコレート、茶源郷と言われる京都南部の抹茶やほうじ茶、イタリア・シチリア産のピスタチオ、フランス・アルディッシュ産マロンペーストなどこだわりの素材を加えた商品をラインナップ。季節限定のフレーバーも登場します。小ぶりなため、食べ比べにちょうどいいサイズ感です。

■「五感」で味わう、こだわり素材の進化系シュークリーム

【聴】こだわりの生地 「サクッ」と心地いい生地。デニッシュシューは、店内で焼いた出来たてをご用意します。
【味】絶妙なバランス シュークリームの主役となるクリームは店内で手炊き。繊細な素材の味を生かした濃厚な味わい。
【視】極上の一品 見た瞬間、思わず写真を撮りたくなる商品や店舗。味への期待感を高めます。
【匂】風味を美しく 焼きたて生地とカスタードの甘い香りに、抹茶、チョコ、日本酒などこだわり素材の風味をプラス。
【感】大切な誰かへ 大切な人への贈り物、自分へのご褒美など、あらゆる場面で「感動」を提供します。

店舗詳細

店名：5/5 gobun no go（ゴブノゴ） 芦屋店
住所：〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町9番1-102号 ※ラポルテ東館1階 スターバックス前
電話番号：0797-34-1313 営業時間：10時～20時
定休日：不定休 店舗面積：32.03平方メートル
Instagram：https://www.instagram.com/gobunnogo_ashiya/

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社gobun no go 担当：関本 TEL：080-8867-8680 EMAIL：info@gobunnogo.com

■商品のご紹介

※価格は全て税込み

【デニッシュシュー（全8種類）】 焼きたてのデニッシュ生地に、ご注文を受けてからクリームを詰めてご提供します



【プレミアムカスタード】 302円
低温殺菌牛乳や北海道産バター、吉備の平飼い卵、高級砂糖の和三盆糖を使った上品な甘さの王道のシュークリーム。



【焙煎ほうじ茶】 367円
抹茶と同じく茶源郷・京都南部の茶葉を使用。生茶葉から焙じた、焙煎度合いの異なる2種類を組み合わせ、奥行きのある香りに。



【純生クリーム】 302円
生クリームに2時間手炊きしたミルクジャム、スペイン産一番搾りのEXヴァージンオリーブオイルとフランス産グランド塩で風味とアクセントを。



【ピスタチオ】 367円
イタリア・シチリア産をベースに2種類のピスタチオペーストを使用。飾りにローストピスタチオをのせ、さらに濃厚な風味を味わえます。



【プレミアム生チョコ】 367円
生カカオを自家焙煎しBean to Barで作るクーベルチュールチョコレートに、自家挽きのカカオニブを食感のアクセントに入れました。



【焦がしキャラメル】 367円
砂糖と北海道産純生クリームで作る自家製キャラメルペースト。クルミとヘーゼルナッツを深煎りローストし、キャラメリゼしたナッツを飾りに。



【濃厚抹茶】 367円
茶源郷と呼ばれる京都南部で栽培され、800年の歴史を持つ抹茶を使った濃厚な抹茶クリーム。抹茶にする前の香り高い茶葉を飾りに。



【カシスマロン】 367円
フランス・アルディッシュ地方の糖度60度のマロンペーストにラム酒の風味。飾りに粗めのフリーズドライカシスパウダーで酸味のアクセントを。

【ハイクオリティーシュー（全2種類）】 クッキー生地シューに重層的に絡み合う素材の味わいを詰めました



【リアン Lien】 432円
生カカオを自家焙煎しBean to Barで作ったチョコレート、自家挽きのカカオニブを使用した濃厚なチョコレートクリーム。ライチとフランボワーズのジュレにローズエキスをアクセントに加えています。



【フランボワーズ・ピスタチオ】 432円
厳選したフランボワーズピューレのムースに、イチゴとフランボワーズの二層仕立てのクレムとジュレを重ねています。イタリア・シチリア産をベースに2種類のピスタチオクリームを合わせています。

※ハイクオリティーシューは全10種類が入ったセット（3,670円）のみで販売いたします

■会社概要

社名：株式会社gobun no go

代表取締役社長：山下 翔

本部住所：〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通3丁目12-17

設立：2022年9月30日

事業内容：飲食店経営・飲食店運営・飲食店プロデュース・商品開発・催事販売

店舗：大阪本店（〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町4-2）

芦屋店（〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町9番1-102号）



大阪本店

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社gobun no go 担当：関本 TEL：080-8867-8680 EMAIL：info@gobunnogo.com