

**名古屋初出店！1日4000個販売の進化系シュークリーム専門店
「5/5 gobun no go(ゴブノゴ)覚王山」4/14(金)オープン
「まるでケーキ」なハイクオリティシューや焼きたて&詰めたてデニッシュシューも**

◆ 4月10日(月)～13日(木)メディア試食会開催 ◆

株式会社gobun no go(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:山下 翔)は2023年4月14日(金)、進化系シュークリーム専門店「5/5 gobun no go」をスイーツ激戦区の名古屋・覚王山にオープンいたします。常設店3店目で、名古屋初出店となります。オープンに先立ち、4月10日(月)～13日(木)の4日間、メディア様向けの試食会を開催いたします。



ケーキのようにデコレーションした「ハイクオリティシュー」



焼きたて生地に濃厚なクリームを詰める「デニッシュシュー」

■名古屋初出店！ありそうでなかった進化系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。洋菓子店では脇役になりがちなシュークリームですが、当店では主役に位置付け、最高峰のシュークリームを目指しています。店名は、お客様の「聴・味・視・匂・感」の五感を全て満たして味わっていただきたいという想いを込めています。

当ブランドの代名詞といえる、ケーキのようにデコレーションした「ハイクオリティシュー」は、思わず写真に収めたくなるビジュアルです。1店舗で1日最大4000個を販売し、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ています。生地やクリームをには、フランス産小麦や北海道産バター、岡山県・吉備の平飼卵、厳選した牛乳など贅沢な素材を使用しています。「あと、もう1個」とついつい手が伸びる小ぶりのサイズ感で、食べ比べをお楽しみいただけます。

名古屋初出店となる覚王山では、季節のフルーツや素材を使った月替わりの「ハイクオリティシュー」2種類(※)と、店内で焼き上げたできたての生地に、ご注文を受けてから手炊きしたクリームを詰める「デニッシュシュー」を8種類(1個302円～)をご用意。4月21日(金)からは、イートインスペースでこだわりのシュークリームをお召し上がりいただけます。
※ハイクオリティシューはセット販売のみとなります 5個セット=1,880円、10個セット=3,500円(税込)

店舗詳細

店名 : 5/5 gobun no go (ゴブノゴ) 覚王山
住所 : 〒464-0064 愛知県名古屋市千種区山門町1-47-1
電話番号 : 080-9602-9124
営業時間 : 10時～18時
店舗面積 : 39.6平方メートル
席数 : 8席 ※イートインは4月21日(金)～
定休日 : 不定休

Instagram : https://www.instagram.com/gobunnogo_kakuouzan/



洗練されたデザインの店内

< 試食会・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）】サクッとした食感と香り豊かなデニッシュ生地に手炊きした濃厚なクリームを合わせました。



【プレミアムカスタード】 302円
厳選した牛乳、北海道産バター、吉備の平飼卵、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。



【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。



【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。



【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。



【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。



【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。



【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。

【季節のデニッシュシュー】 367円

月替わり限定シュー。季節のフルーツや旬の厳選素材を使ったオリジナルクリームを詰めています。

■ イートインメニューのご紹介

※価格は全て税込み

- ・ハイクオリティーシュー2種+ドリンク付き 1,600円
- ・デニッシュシュー2種+ドリンク付き 1,400円
- ・ハイクオリティーシュー1種・デニッシュシュー1種+ドリンク付き 1,500円
- ・アニバーサリープレート（お好きなシュークリーム3個） 2,800円
- 追加シュークリーム デニッシュシュー=1個300円 ハイクオリティーシュー=1個400円

【ドリンクメニュー】

- ・HOTまたはICE コーヒー・紅茶・フレーバーティー（季節によって異なります）
- ・ICEのみ カフェラテ・抹茶ラテ・ほうじ茶ラテ・アップルジュース・オレンジジュース・パインジュース・グレープフルーツジュース

■ 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（〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町9番1-102号）
 覚王山（〒464-0064 愛知県名古屋市中千種区山門町1-47-1）
 H P：https://gobunnogo.com/



大阪本店

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 試食会・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