

新食感！池袋にシュークリームの新ブランド

『CHOUXCREAM CHOUXCRI』（シュクリムシュクリ）

3月31日（火）JR池袋駅 南口に1号店オープン！

～今までに無い生地とクリームにこだわった、全く新しいシュークリーム専門店～

株式会社 JR 東日本リテールネット（本社：東京都新宿区西新宿／代表取締役社長：大和田 徹）は株式会社 麦の穂（本社：大阪、代表取締役：今泉智幸）と提携して、2015年3月31日（火）、JR池袋駅 南口改札横にシュークリーム専門店『CHOUXCREAM CHOUXCRI』（シュクリムシュクリ）をオープン致します。

◆シュクリムシュクリについて

『CHOUXCREAM CHOUXCRI』（シュクリムシュクリ）は、全く新しいシュークリームの専門店。

『今までにない、新しいもの』にこだわり続け、独自の製菓技術の開発により商品化に成功。

毎日お店で焼き上げる数種類ある生地は、サクサクしていたり、もちもちしていたり、それぞれが異なる“新食感”となっています。中のクリームは生地とのハーモニーを大切に、種類ごとに合わせた絶妙な味わいのクリームがたっぷり詰まっています。

今まで出会ったことのないシュークリームの美味しさを、ぜひご賞味ください。



シュークリーム専門店 シュクリムシュクリ

CHOUXCREAM
CHOUXCRI

Suite of feelings



◆シュクリムシュクリのコンセプト

もっとシュークリームが好きになる

おいしくてあたらしい上質をお届けします。

クリームは作りたてが一番おいしい。

生地は焼きたてが一番おいしい。

本物のおいしさと安心・安全にこだわり、

あたらしい上質をかたちにしたシュークリーム。

自分へのごほうびに、大切な人への贈りものに。

『シュクリム シュクリ』

それは口にするたびしあわせに包まれる、素敵なじゅもん



◆シュクリムシュクリの商品紹介

名 称：シューシュクリ

価 格：290円（税込）

商品特長：やさしい風合いのシュー生地、
弾力のあるモチモチの生地、
表面にはクリスピーな極薄のマカロン生地。
3層が織りなす食感にときめく、まったく
新しいシュークリームです。



名 称：シュークロワッサン

価 格：290円（税込）

商品特長：やわらかな軽さのシュー生地と、
バター風味豊かなクロワッサン生地が融合。
サクリ、ふんわり、クリームがとろ〜り。
楽しい食感と味わい深さにとろけます。
新しいシュークリームです。

名 称：シューグランデ
(レアチーズ&ラムクリーム)

価 格：1,400円（税込）

商品特長：片手いっぱいほどの大きさに驚き！
誰かと楽しさを分け合いたくなるスペシ
ャルな一品です。厚手のシュー生地の中には、バ
バロアのような口当たりのクリームをたっぷり
と。

**株式会社 JR東日本リテールネット 会社概要**

会社名：株式会社 JR東日本リテールネット

代表：代表取締役 大和田 徹

所在地：〒163-0929 東京都新宿区西新宿2丁目3番1号 新宿モノリス29F

設立：1987年（昭和62年）6月4日

URL：<http://www.j-retail.jp/>**株式会社 麦の穂 会社概要**

会社名：株式会社 麦の穂

代表：代表取締役 今泉智幸

本社所在地：〒530-0047 大阪市北区西天満3-13-20 AS ビル 2F

設立：1997年（平成9年）12月22日

URL：<http://www.muginoho.com>