

北海道で人気の焼きたてアップルパイがさらに進化して、本州初上陸！

焼きたてカスタードアップルパイ専門店

『RINGO（リンゴ）池袋店』

3月4日（金）JR池袋駅に初登場！！

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 B A K E（本社：東京都目黒区自由が丘／代表取締役社長：長沼 真太郎）と提携して、2016年3月4日（金）にテイクアウト専用の焼きたてカスタードアップルパイ専門店『RINGO』をオープン致します。



◆「焼きたてカスタードアップルパイ」について

『焼きたてカスタードアップルパイ』は、サクサクのパイの食感と、一度パイ生地を焼いてから入れる“後入れ”によるカスタードクリームの量の多さが特徴のアップルパイです。原料にもこだわり、カスタードクリームには、北海道・新村牧場の完全放牧乳牛のミルク、パイ生地には、サクサク感を出すために開発したオリジナルブレンドの小麦粉と北海道産フレッシュバターを使用。リンゴは、香りと食感を出すために旬の時期に収穫してすぐに 2cm 角のキューブ型に切り、フィリングにしています。さらに、工房一体型の店舗で、作った商品を提供します。

（カスタードクリームへのこだわり）

一度パイ生地を焼いてからカスタードクリームを入れる“後入れ”によりカスタードクリームをたっぷり入れることに成功。原料は、北海道の契約農家・新村牧場から直送の完全放牧乳牛のミルクを使用し、イタリア・ロボコーボ社の最新技術のマシンによって、よりなめらかでムラのないカスタードクリームを実現しました。



(パイ生地へのこだわり)

パイ生地のサクサク感を追求するため、オリジナルブレンドの小麦粉と、北海道産フレッシュバターを使用。144 層の自家製パイ生地が、ふっくらとした高さで繊細な食感を生み出します。

(リンゴへのこだわり)

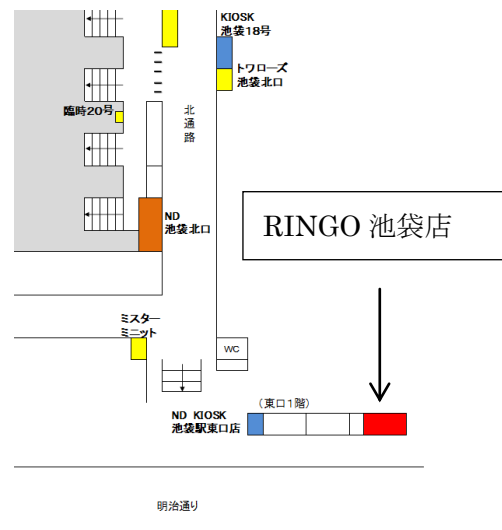
旬の時期に収穫してすぐにフィリングにし、2cm 角のキューブ型にすることで、濃厚なカスタードクリームや、サクサクのパイ生地にはげない、ゴロっとした食感を楽しむことができます。オープン後 1 ヶ月は、日本で初めてリンゴを栽培した地・北海道七飯町のリンゴを使用。2 ヶ月目以降は、青森県ゴールド農園の「葉とらずりんご」を使用する予定です。

(ファクトリーが売り場)

工房一体型店舗で、製造と販売を行います。作り置きはせずに、焼きたてから 30 分以内にご提供します。お客さまの目の前にはアップルパイがオープンで香り良く焼きあがっていく様子が広がっています。

◆店舗概要

- 店舗名 : RINGO 池袋店
- 場所 : JR 池袋駅 東口階段上
中央改札または北改札徒歩 5 分
- 営業開始 : 2016 年 3 月 4 日 (金)
- 営業時間 : 10:00~22:00
- メニュー : 焼きたてカスタードアップルパイ
1 個 370 円 (税別)
4 個 1,400 円 (税別)
※お一人様 4 個までの販売とさせていただきます。



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 2 9 F
 設立： 1987 年 (昭和 62 年) 6 月 4 日
 URL： <http://www.j-retail.jp/>

株式会社 BAKE 会社概要

会社名： 株式会社 BAKE
 代表： 代表取締役 長沼 真太郎
 所在地： 〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 1-26-3 升本ビル 3F
 設立： 2013 年 4 月
 URL： <http://www.bake-jp.com/>