

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年7月19日
株式会社 不二家

50周年のホームパイが SHIORI さんと初コラボレーション
「ホームパイアレンジレシピ」を発表！
8月1日（ホームパイの日）から期間限定で
ホームパイ初のカフェもオープン
〔カフェ実施期間〕 2018年8月1日（水）～8月5日（日）



株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：櫻井 康文）より、ホームパイの発売 50 周年を記念してオープンする、料理家「SHIORI」さん監修によるオリジナルアレンジメニューを味わえる、東急電鉄二子玉川駅直結「NICOTAMA DAYS CAFE（ニコタマデイズカフェ）」内の期間限定カフェについてご案内します。



ホームパイキッチンカフェ

特設サイト：https://www.fujiya-peko.co.jp/homepie_cafe/ <7月20日（金）公開予定>

不二家のロングセラー「ホームパイ」は今年発売 50 周年を迎えました。これを記念して、料理家「SHIORI」さん監修による「ホームパイアレンジレシピ」を、7月20日（金）10:00 に特設サイト内で公開予定です。

そして8月1日（水）（ホームパイの日）からは、この「SHIORI」さん監修による「ホームパイアレンジメニュー」をお楽しみいただける「ホームパイキッチンカフェ」を、二子玉川駅直結の「NICOTAMA DAYS CAFE」に、期間限定でオープンします。

■ 料理家「SHIORI」さん監修「ホームパイアレンジレシピ」を発表

ホームパイはそのまま食べても美味しく召し上がっていただけますが、幅広いアレンジメニューが愉しめるのも特徴です。そこで、女性から高い支持を集める料理家の「SHIORI」さんに、ホームパイを生かしたアレンジメニューを監修していただきました。

「蟹とアボカドディップ」は、砕いたホームパイの上に、マヨネーズ、カニ缶、カレー粉などで和えたアボカド、刻んだトマトをガラス容器に入れた、層が美しい前菜です。

「ザクザク焼きカレー」は、グラタン容器に、ごはん、カレーを詰め、チーズと、砕いたホームパイを散らしてトースターで香ばしく焼き上げた、ザクザク食感がクセになるカレーです。

「チーズクリームフルーツパイ」は、クリームチーズを塗ったホームパイに、フルーツを盛り、ハーブを散らしました。チーズとフルーツのハーモニーが愉しめるサクサク食感のデザートです。

「ホームパイチャイラテ」は、チャイラテの上にフォームドミルクを乗せ、シナモンを振り、砕いたホームパイをトッピングした、サクサク食感を愉しめるドリンクです。アイスでもご提供します。

「ホームパイアレンジメニュー」の各レシピ詳細は、特設サイト内で公開予定です。

特設サイト：https://www.fujiya-peko.co.jp/homepie_cafe/ <7月20日（金）公開予定>

※店頭でご提供するメニューは、調理方法、材料、器など、当サイト掲載のレシピと一部異なります。



「蟹とアボカドディップ」



「ザクザク焼きカレー」



「チーズクリーム
フルーツパイ」



「ホームパイチャイラテ」

■ ホームパイ初のコラボカフェ「ホームパイキッチンカフェ」をオープン

そして8月1日（水）（ホームパイの日）からは、この「SHIORI」さん監修による「ホームパイアレンジメニュー」をお愉しみいただける「ホームパイキッチンカフェ」が、二子玉川駅直結の「NICOTAMA DAYS CAFE」に、5日間限定でオープンします。

カフェの場を通じて、多くの皆様とホームパイとの出会いを作り、ホームパイの美味しさや商品に対するこだわりを体験してもらうことを目的に、「SHIORI」さん監修の「ホームパイアレンジメニュー」4品を提供します。また、開催中はカフェの通常メニューで提供するスムージー3品に、無料でホームパイのトッピングができます。

北欧風のキッチンをイメージした店内では、日常を忘れてゆったりとしたひと時を過ごしていただけます。また、店内の様子や「ホームパイアレンジメニュー」を撮影してSNSにハッシュタグ「#ホームパイキッチンカフェ」を付けて投稿し、その画面を店舗スタッフまで見せていただいた方、先着150名様にペコちゃんオリジナルマグカップをプレゼントします。



■SHIORI / 料理家・フードコーディネーター



代表作『作ってあげたい彼ごはん』をはじめ著書累計 400 万部を超える。
代官山のキッチンスタジオで料理教室『l'atelier de SHIORI』を主宰。
昨年、中目黒にファラフェルスタンド『Ballon』をオープン。

【店舗概要】

店名：ホームパイキッチンカフェ
開催期間：2018年8月1日（水）～8月5日（日）
営業時間：平日 7:00～22:00（ラストオーダー21:30）
 土日 8:00～22:00（ラストオーダー21:30）
場所：東京都世田谷区玉川 2-22-13 東急電鉄二子玉川駅直結
 「NICOTAMA DAYS CAFE（ニコタマデイズカフェ）」内
電話：03-6805-6790（NICOTAMA DAYS CAFE）



ホームパイキッチンカフェ

■「ホームパイアレンジメニュー」（提供4品）

- ・蟹とアボカドディップ／税込 450 円
- ・チーズクリームフルーツパイ／税込 430 円
- ・ザクザク焼きカレー／税込 850 円
- ・ホームパイチャイラテ／税込 450 円

■SNS 投稿キャンペーン

店内の様子や「ホームパイアレンジメニュー」を撮影して SNS にハッシュタグ「#ホームパイキッチンカフェ」を付けて投稿し、その画面を店舗スタッフまで見せていただいた方、先着 150 名様にペコちゃんオリジナルマグカップをプレゼントします。

※スムージーをご注文の方には、ホームパイをトッピングとして無料プレゼント
※メニューが売切れの場合や、取り扱いメニュー、景品内容が異なる場合もございます。

- 特設サイト<7月20日（金）公開予定> https://www.fujiya-peko.co.jp/homepie_cafe/
- 不二家ウェブサイト <https://www.fujiya-peko.co.jp>
- ホームパイブランドサイト <http://homepie.jp>

■「ホームパイキッチンカフェ」 プレス向け試食会 開催!!

8月1日（水）オープン初日には、プレス関係者様向けの試食会を開催いたします。当日は、「ホームパイキッチンカフェ」で提供する「ホームパイアレンジメニュー」をご試食いただけます。また、メニュー監修の料理家「SHIORI」と、株式会社不二家 代表取締役社長 櫻井康文がご挨拶いたします。ご参加のお申込みは、改めてご案内します。



※店舗イメージ画像

■ホームパイロイヤル（厳選素材）、2018年8月7日（火）発売！



「ホームパイロイヤル（厳選素材）」は、自家製の発酵種と国産小麦を配合した生地、ヨーロッパ産発酵バター※を加え、大きく厚めにカットし低温でじっくり丁寧に焼き上げた、厚焼きタイプのホームパイです。

大きく厚めにカットし、厚みは通常のホームパイの1.3倍、重量は1.6倍のサイズに仕上げました。しっかりとした歯ごたえがありながら、ほどけるような口どけをお愉しみいただけます。

素材と製法にこだわり抜いたワンランク上のホームパイを、ぜひご賞味ください。

※バター中ヨーロッパ産発酵バター約82%使用。

商品名	「ホームパイロイヤル(厳選素材)」
発売日	2018年8月7日(火)全国発売
中味仕様	パイ
表示内容量	10枚(個包装してあります。)
参考小売価格	税込216円
JANコード	4902555174594

*参考小売価格は小売店の自主的な価格設定を拘束しません。

不二家ウェブサイト <https://www.fujiya-peko.co.jp/>

ホームパイブランドサイト <http://homepie.jp>

お客様お問い合わせ先 株式会社不二家 お客様サービス室 電話:0120-047228

「ホームパイキッチンカフェ」に関する報道関係者お問い合わせ先

「ホームパイキッチンカフェ」PR事務局（株式会社マテリアル内）
電話:03-5459-5490 FAX:03-5459-5491 E-mail:4g2@materialpr.jp
担当:石田(070-4573-2230)、小沼(070-4540-7723)

「ホームパイロイヤル(厳選素材)」に関する報道関係者お問い合わせ先

株式会社不二家 広報CSR部広報室 電話:03-5978-8110