

報道関係各位

株式会社ライフデザイン阪急阪神
株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神



季節を感じる NEW アイテム登場！ とりクロ阪急大阪梅田駅店 3月のピックアップ



株式会社ライフデザイン阪急阪神(本社:大阪市北区/代表取締役: ^{い お い た け し}五百井 健至)と株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神(本社:大阪市北区/代表取締役社長: ^{あ お き し ん じ}青木 眞治) が運営する「TORiCLO」(事前予約をすると人気店の商品が駅で受け取れる店舗)では、毎月その月だけの限定アイテムや新登場をピックアップしてご紹介しています。

3月は春を感じるパンやスイーツが登場です。パンとカフェの店 BRUNO の春のおめでたいシーズンに合わせて【祝】の焼き印が入った学校パンや、高級デニッシュ食パン MIYABI の桜の花弁を使用した濃厚な桜ペーストと八重桜の花や大島桜の葉の塩漬けをデニッシュ生地練りこんだ桜デニッシュをはじめ、クリームパン専門店キンイロの桜や苺をあしらった【季節限定】Spring セット、石窯焼きパンのRødの季節限定「ラムレーズンサンド(ココア)」が入ったコーヒー・紅茶とのペアリングが抜群！ティータイムスイーツセットなど、家の中で春を楽しめるアイテムをご用意しました。

おうち時間を美味しく楽しく彩る人気店のパンやスイーツを事前に WEB 注文！阪急大阪梅田駅のとりクロでパッと受け取ってお買い物時間を短縮してください。

■ TORiCLOとは

事前注文決済アプリ「PICKS」を利用して人気店の商品を注文し阪急大阪梅田駅で受け取れる店舗・サービス。現在は、食パンをはじめ、フルーツサンドやカヌレなど約 50 種の人気商品を取りそろえています。

※6日前～受取当日朝8時まで注文可能、送料などかかりません(商品代金のみ)



【ニュースリリース配付先】

大阪商工記者会、青灯クラブ、関西レジャー記者クラブ 近畿電鉄記者クラブ

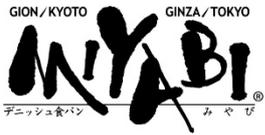
本件に関するお問い合わせ先

株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神 営業広報担当 ^{に つ た}新田・^{こ た に}小谷

TEL : 06-6373-5344 / E-mail : nitta-ayako69@ers.hankyu-hanshin.co.jp

※記載情報は発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、ご了承ください

取扱店舗名	商品（イメージ）	予約&受取 期間	コメント
<p>クリームパン専門店キンイロ 【3月2日、3日限定】</p> 	<p>WEB 予約 店頭販売</p> <p>【季節限定】 Spring セット WEB 予約 ¥ 864 (税込) 店頭販売 ¥ 870 (税込)</p> 	<p>WEB 予約 ①2/24～ ②2/25～</p> <p>受取/ 店頭販売 ①3/2 ②3/3</p>	<p>季節限定 Spring セット 【sakura・iro 桜色】 桜の季節にぴったり！塩漬けの桜をあしらったクリームパン。華やかなピンク色のパン生地に国産さくら蜂蜜をたっぷり混ぜこんだカスタードクリームを閉じ込めました。アクセントに隠し味の桜塩が効いています。</p> <p>【ichigo・iro 苺色】 旬の苺をイメージしたクリームパン。淡いピンクのふわふわパン生地に抹茶チョコレートのヘタでコロンとした苺を表現。カナダ産ラズベリー蜂蜜で炊き上げた苺のコンフィチュールに、蜂蜜カスタードとホイップを混ぜ合わせたクリームをたっぷり詰め込みました。ふんわりとした甘酸っぱさと苺果肉のプチプチした食感を楽しめます。</p> <p>【kina・ko きな粉】 あっさりクセのないハンガリー産アカシア蜂蜜ときな粉を練りこんだカスタードクリーム入りのクリームパン。口に含むとアカシア蜂蜜の甘さがきな粉の香ばしさを包み込む優しい味わいです。カスタードクリームを引き立たせるため、パン生地は甘さを抑え軽くリッチな食感に仕上げました。 ※要冷蔵</p>
<p>パンとカフェの店 BRUNO 【3月新登場】</p> 	<p>WEB 予約 店頭販売</p> <p>学校パン WEB 予約 ¥ 637 (税込) 店頭販売 ¥ 640 (税込)</p> 	<p>WEB 予約 2/24～</p> <p>受取/ 店頭販売 3/2～30</p>	<p>可愛い雑貨のように、パンも選ぶ楽しさを。 おうち好きな店主がつくった、“見て幸せ、食べて感動”な商品を提供します。</p> <p>どこか懐かしさを感じるキュートなフォルムの学校パン。春のおめでたいシーズンに合わせ、裏には【祝】の焼き印が入っており、贈り物にもぴったりです。</p>

取扱店舗名	商品（イメージ）	予約&受取 期間	コメント
<p>高級デニッシュ食パン MIYABI 【3月新登場】</p> 	<p>WEB 予約 店頭販売 桜デニッシュ ¥890（税込）</p> 	<p>WEB 予約 2/23～ 受取/ 店頭販売 3/1～31</p>	<p>「宮家献上品」であり、11時間かけて製造しています。約35年前に京都・祇園のパン職人が「クロワッサン」のような美味しい食パンを目指し誕生したデニッシュ食パン。芳醇な香りと上品な甘さ、外はサクサク中はしっとりふわふわとした食感が最大の特徴です。</p> <p>桜の花弁を使用した濃厚な桜ペーストと八重桜の花や大島桜の葉の塩漬けをデニッシュ生地に練り込みました。ひとたび口に入れば優しい桜の香りと芳醇な甘い香りに包まれます。</p>
<p>Rød 【3月新登場】</p> 	<p>WEB 予約 店頭販売 ティータイムスイーツセット ¥950（税込）</p> 	<p>WEB 予約 2/23～ 受取/ 店頭販売 3/1～31</p>	<p>2015年に東京で1号店がオープンしたロッドは石窯で焼き上げる「ラムレーズンサンド」が大人気！</p> <p>コーヒー・紅茶とのペアリング抜群！</p> <p>人気の「クロワッサン・オ・ブール」、期間限定「ラムレーズンサンド（ココア）」、「コーヒースティックパイ」、「アールグレイブリオッシュ」の4種類が入ったおうちティータイムが豊かになるセットです。</p>

※WEB 予約は店頭受取の6日前の0時より受付開始します

※数量限定につき予定数量に達し次第、予約受付・販売を終了します

以上