

春の新作スイーツ登場！

スキレットを使用した3種のダッチベイビーパンケーキ

「とちおとめ」「マシュマロ&オレオ」「ようかん&甘納豆」

kawara CAFE&DINING FORWARD 横浜ワールドポーターズ店 限定
2016年3月15日(火) START

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223)が運営する「kawara CAFE&DINING FORWARD 横浜ワールドポーターズ店」では、2016年3月15日(火)から春の新作スイーツとしてスキレットを使用した『ダッチベイビーパンケーキ』3種(各1,080円・税抜)を販売いたします。

当店は桜木町駅・みなとみらい駅からほど近い横浜ワールドポーターズの1階にあり、流行に敏感な20代カップルのデートやお子様連れのママ会などを中心に幅広くご利用いただいております。この度、Instagramユーザーを中心に特に20~30代女性の間で人気の広がりを見せているメニューを気軽にお試しいただきたいという思いから、キッチン用品「スキレット」を使用したダッチベイビーパンケーキを春限定メニューとしてご提供いたします。



サクサク&ふわふわ まるでシュー皮のような味わいの ダッチベイビーパンケーキ

■スキレット

スキレットとは、鋳鉄(ちゅうてつ)製のフライパンのことで、熱がゆっくり均等に伝わるのが特長。同サイズのフライパンと比べると重く、テフロンコーティングなどはされていません。

焼く、蒸す、燻す、煮る、揚げるなど多様な料理に使うことができ、調理後にそのままプレートとしても使用できるため、主にSNSの料理写真等で人気に火が付き、ブームとなっています。

■ダッチベイビーパンケーキ

ドイツ風のパンケーキのことで、スキレットを使用してつくと、縁にそって生地が立ち上がり、外側はサクサク、中はふわふわもちもちの食感になるのが特長です。クレープのようなシュー皮のような味わいとなり、通常のパンケーキとは一風変わった食感となります。

1 とちおとめと贅沢フレッシュベリーのダッチベイビー 1,080円(税抜)



甘味が強くて大粒なイチゴ「とちおとめ」と各種ベリーを盛り込んでおり、甘酸っぱさが口いっぱい広がります。

2 羊羹と甘納豆の抹茶ダッチベイビー 1,080円(税抜)



羊羹、白玉、甘納豆と和スイーツをふんだんに使用した抹茶味のダッチベイビーパンケーキです。

3 マシュマロとオレオのチョコバナナダッチベイビー 1,080円(税抜)



チョコバナナに溶けたマシュマロとサクサクなオレオをトッピング！食感の違いを楽しめる一品です。

■店舗概要

和を軸に独創的な料理と音楽(LIVE)を気軽に楽しめる、カルチャー発信型Entertainment CAFE&DININGです。

店名：kawara CAFE&DINING FORWARD 横浜ワールドポーターズ店
場所：神奈川県横浜市中区新港二丁目2番1号 横浜ワールドポーターズ1階
時間：11:00~23:00 (定休日は横浜ワールドポーターズに準ずる)

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせ◆

担当：広報 TEL：03-6277-5031 MAIL：pr@sld-inc.com
〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル(受付:2F)