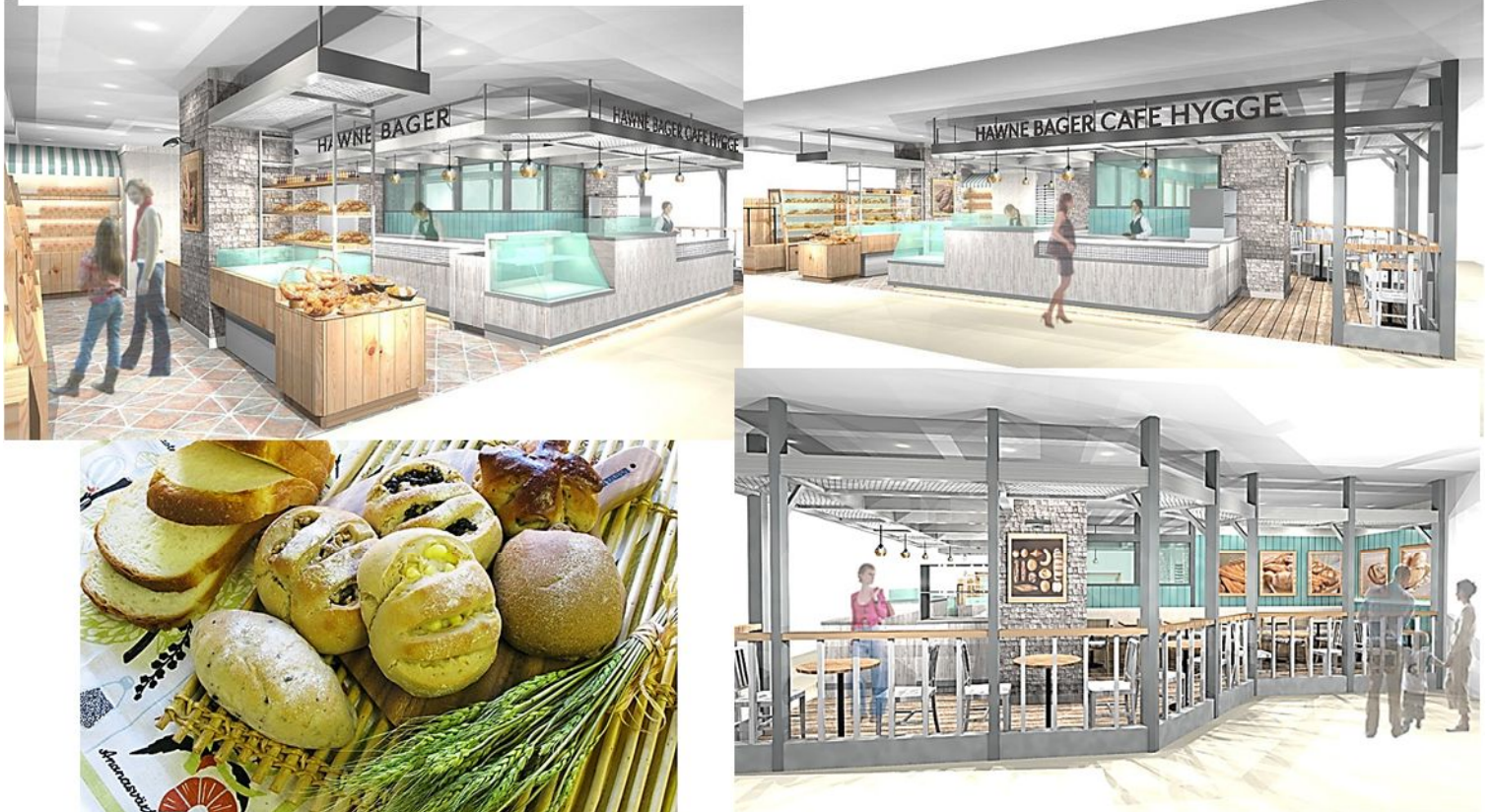


ハウネベーヤーさんちか店がリニューアルオープン！
 “北欧がテーマのハウネベーヤー カフェ ヒュッグ”が新たに誕生！
 令和元年 12 月 21 日リニューアルオープン

北欧をイメージした内装・外観



株式会社カスカード(本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：入江善允)は令和元年12月21日、ハウネベーヤーさんちか店をリニューアルオープンします。

従来は物販のみの店舗でしたが、店内でもお召し上がりいただけるカフェ空間をご用意しました。

店内で購入したパンをお召し上がりいただけるほか、パニーニやオープンサンドといったパン屋さんならではの温かいオーダーサンドメニューや、サラダ・スープもご提供します。

<リリースのポイント>

- ① 北欧をテーマにした外観・内装に変わり、カフェ空間を新設しました。その名も「ハウネベーヤー カフェ ヒュッグ」。ヒュッグ (Hygge) とは、「人と人とのふれあいから生まれる、温かく居心地の良い空気感」を指すデンマークの言葉です。
- ② お会計 1, 200 円 (税込) 以上お買い求めのお客様に、神戸発祥・創業 73 年の「あんこ」専門メーカーである松原製餡所が作った北海道特別栽培小豆粒あん「匠」を 1 瓶プレゼント
- ③ オープン記念として、お会計 500 円 (税込) ごとにコーヒー 1 杯無料チケットをプレゼント
 配布期間：12月21日(土)～12月27日(金)
 ※12月28日(土)～1月31日(金)までご利用可能



ハウネベーヤーのイチ押しメニューについて

玄米パン / 130円 (税抜)

国産玄米粉使用。香り豊かで香ばしいですが、ほんのり甘みも広がります。食パンに似たもちり食感のソフトなパンです。

十五穀米パン / 170円 (税抜)

国産米粉使用。もちもちとした食感の米粉に15種類の穀物を練り込みました。ほんのりとした甘みのパンです。

ハウネベーヤー / 300円 (税抜)

海洋酵母使用。小麦粉を熱湯でこねることにより、小麦本来の甘み・旨み・香りを引き出し、しっとりもちりとした食感に焼き上げました。

バニラビーンズ自家製くりむぱん / 150円 (税抜)

リッチな生地に信州高原牛乳と上質なフレッシュバターを使用した、バニラビーンズ入りのとろ～り自家製カスタードクリーム入り。

ハウネベーヤー カフェ ヒュッグ のイチ押しメニューについて

パニーニ・サーモンとクリームチーズ / 540円 (税抜)

濃厚な味わいのスモークサーモンに相性の良いミルクィな風味のクリームチーズを加えて仕上げました。

オープンサンド・とろ～り濃厚チーズトースト / 520円 (税抜)

トーストからあふれ出るとろ～りチーズを炙り、香ばしく仕上げました。

セレクトブレッドセット / 600円 (税抜)

ハウネベーヤー人気パン6種類をスライスしてトーストしました。お好みのパンに、お好みの具材・フィリング・シロップを合わせてお楽しみ頂けます。

店舗営業データ

店舗名 : ハウネベーヤー

所在地 : 神戸市中央区三宮町1丁目10-1 さんちか7番街スイーツメイト

営業時間 : 10:00 ~ 20:00

取扱品目 (予定) : パン53種類、サンドイッチ11種類



店舗営業データ

店舗名 : ハウネベーヤー カフェ ヒュッグ

所在地 : 神戸市中央区三宮町1丁目10-1 さんちか7番街スイーツメイト

営業時間 : 10:00 ~ 20:00 (L.O19:30)

取扱品目 (予定) : ドリンク18種類、オーダーサンド7種類、サラダ2種類



【リリース&記者発表に関してのお問合せ】

株式会社カスカード 広報担当: 入江善允 E-Mail: yirie@cascade-kobe.jp

TEL: 0798-64-1360 FAX: 0798-65-1369 <http://www.cascade-kobe.co.jp/>

住所: 〒662-0832 兵庫県西宮市甲風園1丁目5-11 入江ビル4階

