

2020年7月21日(1/2)

博多リバーインモール by TAKASHIMAYA

HAKATARIVERAINMALL
NEW SHOP
OPEN!!

「甘味処 たきむら」8月1日(土) Open!

最高級のオーガニック宇治抹茶を使った絶品かき氷に注目!
《プレス向け試食会》7月31日(金)13:30~15:30

「甘味処 たきむら」 | B2F

8/1(土) NEW

高まる日本茶ブームの中、上質な宇治茶を気軽に味わえる和カフェが地下2階にオープンします。

京都府和束町の契約茶園で、オーガニックの国際認証機関の厳格な基準のもと有機栽培された希少な宇治茶のみを使用。その香りと味わいを最も堪能できるかき氷「オーガニック抹茶ミルク小豆」を通年で提供します。テーブルで自分でお団子を炙り、みたらしやあんこなどお好みの味付けで楽しむ「焼き団子」もおすすめ。お団子のテイクアウトは手みやげにも最適です。

[営業時間] 10:30~19:30(ラストオーダー:19:00)

[席数] 43席

[電話番号] 092-710-7000

※価格はすべて税込

甘味処 たきむら
KANMIDOKORO TAKIMURA最高級のオーガニック宇治抹茶の上品で濃厚な
味わいをふわふわの氷とともに楽しめます。
「オーガニック抹茶ミルク小豆(玄米茶付き)」1,485円みたらし、きなこ、抹茶、塩、あんこの中から3種
のタレを選択。南部鉄器の急須で淹れたほうじ
茶かお抹茶とセットで。「焼き団子セット」1,210円

《主なメニュー》 ※抜粋

[スイーツ]

- ・かき氷(玄米茶つき)
(オーガニック抹茶ミルク小豆 1,485円、ほうじ茶きなこ黒蜜 990円、生果実のシロップを使ったいちごミルク 990円)
- ・抹茶パフェ 1,100円

[ドリンク]

- ・プレミアム抹茶 935円 ・スタンダード抹茶 715円
- ・ほうじ茶 605円 ・和紅茶 605円 ※すべてオーガニック宇治茶
- ・抹茶ラテ(※コールドのみ) 715円
- ・いちごソーダ 605円

※価格は7月21日時点のものです。掲載の際は一度ご確認ください。

《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail y.naka@pprp.work、k.matsuda@pprp.work

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:松久、堺

TEL 092-271-1021 E-mail kie.matsuhisa@toshin-dev.co.jp、yuichiro.sakai@toshin-dev.co.jp

2020年7月21日(2/2)

博多リバレインモール by TAKASHIMAYA

「甘味処 たきむら」プレス向け試食会

日時:7月31日(金) 13:30~15:30 (受付開始:13:20、最終入店:15:00)

場所:博多リバレインモール 地下2階店舗

オープン前の7月31日(金)に、プレス向け試食会を開催します。ご都合のよい時間に、取材やリサーチをかねてぜひご参加ください。

＜試食メニュー(予定)＞

- ・かき氷 オーガニック抹茶ミルク小豆
- ・焼き団子
- ・オーガニックほうじ茶

お名前		部署名	
お名前 (ご同伴者)		部署名	
ご来店時間 (だいたいの目安を お知らせください) <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 13:30 ~ <input type="checkbox"/> 14:00 ~ <input type="checkbox"/> 14:30 ~ <input type="checkbox"/> 15:00 ~		
媒体名(会社名)			
TEL			
E-Mail	@		
撮影	有 無	合計人数	名
掲載・放映予定日	月 日 :	~ :	/ 未定
通信欄 (ご要望など)			

ご参加いただける場合は、食事や会場準備の都合上、お手数ですが
7月28日(火)12時までにFAXまたはメールでご返信をお願いします。

＜ご返信先＞

E-mail:y.naka@pprp.work(PR担当会社 キナックスホールディングス 担当:中陽子)

FAX:092-762-4142(PR担当会社 キナックスホールディングス)