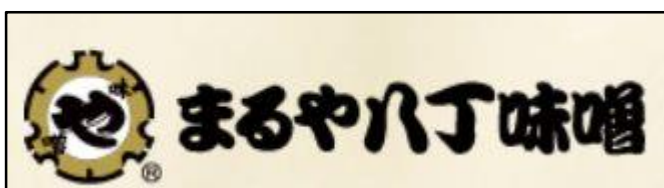




発信元:株式会社東海装美  
店舗繁盛応援団  
〒454-  
愛知県名古屋市中川区本前田町44番地  
TEL:052-365-5271  
広報:縦山(もみやま)  
URL <http://www.toukaisoubi.co.jp>

江戸時代から続く伝統の技と味の八丁味噌  
同じくして17世紀のヨーロッパ発祥のベーグル  
お互い長い歴史を経てついに2014年新春に出会った!

## “八丁味噌のベーグル”



(岡崎市)

&



(日進市)



岡崎市のまるや八丁味噌の八丁味噌と日進市五色園のcafé&bagel KRAM(クラム)が会い、「まるや八丁味噌認定!八丁味噌のベーグル」が完成!八丁味噌は江戸時代から続く、昔ながらの伝統製法を守り抜き、大豆と塩と水のみを使い二夏二冬の時をかけて造られる伝統の味。一方、17世紀のヨーロッパで生まれたベーグルは、卵や牛乳を使わないので、一般的な製法のパンと比べると脂肪分やコレステロールが低く、欧米人の多くに愛されてきた。この2つのがお互いの長い歴史を経て、ここで出会った。

発売は2014年1月中旬より日進市五色園の「café&bagel KRAM(クラム)」にて発売される。

まるや八丁味噌認定商品!

抗酸化作用で美容効果のあるアーモンドを使った

### 「八丁味噌のベーグル アーモンド・ダイス」

当面は店内で販売する。インターネットにおいても販売を順次開始していく予定。

予約の問い合わせが殺到することが予測され、売切れ必至商品の誕生で岡崎市と日進市が熱い!

#### ■販売店舗情報

「café & BAGEL KRAM(クラム)」

住所:愛知県日進市五色園4-2305-1

TEL:0561-73-2260 オーナーシェフ:安藤 営業時間:7:30~18:00 定休日:毎週月曜

#### ■株式会社まるや八丁味噌

住所:愛知県岡崎市八帖町往還通52

TEL:0564-20-0222 社長室 石原