

2022年11月8日

## 東京駅の新たな待ち合わせスポットに ナポレオンパイ専門店『アモンド東京』 11月16日(水)に東京ギフトパレット内にオープン

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)のグループ会社である株式会社アモンド(本社:東京都港区、社長:勝俣 勉)は、懐かしくも新しいレトロな洋菓子「ナポレオンパイ」の専門店『アモンド東京』を、東京駅八重洲北口改札出てすぐにある東京ギフトパレット内に、2022年11月16日(水)グランドオープンします。



\* 店舗外観イメージ



\* ナポレオンパイ イメージ

### 【背景】

アモンドは、1946年東京・新橋に喫茶と甘味の店として誕生し、「復興の中で明るい気持ちになって欲しい」という思いから、当時は斬新な発想の「ピンク」を基調とした店舗デザインで評判を呼びました。以降、「本格的な洋菓子と喫茶の店」として東京各地に出店し、1964年の六本木店誕生以降は「待ち合わせと言えばアモンド」のフレーズで皆様に親しまれてきました。喫茶店でのおしぼりの提供やパラソルの設置、彫刻・絵画を飾るといった取り組みなどもアモンドが始めたと言われています\*1。今回、創業理念である「甘いものでお客様を幸せにする」を実現するため、懐かしくも新しい洋菓子「ナポレオンパイ」専門店を、東京の玄関口である東京駅にオープンします。\*1 自社調べ

### 【内容】

アモンド東京は、昭和バブル期の1980年代にアモンドで人気を博した生ケーキ「ナポレオンパイ」の専門店です。ナポレオンパイは、サクサクのパイ生地にカスタードクリームをふんだんに使用し、旬のいちごと香ばしく焼き上げたアーモンドで仕立てたミルフィーユです。パイの中間層には、あえていちごを入れず、発売70周年を超えるアモンドの看板メニュー“リングシュー”で培った自慢のカスタードクリームの風味をお楽しみいただけます。定番のいちごのほか、季節のフルーツを使用したナポレオンパイも限定販売します。また、ナポレオンパイの味わいを全国にお届けしたいとの思いから焼菓子にした「ボン・ナポレオン」は、サクサクのパイ生地にホワイトチョコクリームとフリーズドライのいちごをサンドした食感も楽しめる一品です。パッケージには、ナポレオンパイの名前の由来とされる“ナポレオンハット”とアモンドピンクを基調に、「かわいらしい皇帝(ボン・ナポレオン)」としてデザインしました。

アモンド東京は、「甘いものでお客様を幸せにする」の創業理念のもと、喫茶文化の魅力を東京駅より全国に発信します。

— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム  
担当 小山・福角  
TEL 03-5400-3069 Email key1@keycoffee.co.jp

◆ナポレオンパイ

口どけの良い自家製カスタードを、贅沢にバターを使用したサクサクのパイ生地でサンドしたミルフィーユ。旬のいちごと香ばしく焼き上げたアーモンド、生クリームと共にお召し上がりください。



◆ボン・ナポレオン

ナポレオンパイをイメージした焼菓子です。すっきりした酸味が特徴のホワイトチョコクリームとフリーズドライのいちごを、サクサクのパイ生地でサンドしたミルフィーユ。上品な甘さのざらめ糖とアーモンドで着飾った「かわいらしい皇帝(ボン・ナポレオン)」をお召し上がりください。



◆店舗概要

|        |   |
|--------|---|
| 店名     | アマンド東京  |
| 住所     | 東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅八重洲北口（東京ギフトパレット内）   |
|        |   |
| オープン日  | 2022年11月16日(水) 9:30 グランドオープン  |
| 営業時間   | 月～金 9:30～20:30 / 土・日・祝 9:00～20:30<br>* 営業時間は変更となる可能性があります。<br>詳しくはアマンドホームページをご確認ください。 <a href="http://www.roppongi-almond.jp/">http://www.roppongi-almond.jp/</a> |
| 物販アイテム | ナポレオンパイ 1個 626円 / ハーフ 1,814円 / 1本 3,456円<br>ボン・ナポレオン 2個入 540円 / 6個入 1,296円 / 12個入 2,592円 等<br>※価格はすべて税込   |
| 電話番号   | 03-6665-7888  |

－ 本件に関するお問い合わせ先 －

キーコーヒー株式会社 広報チーム  
担当 小山・福角  
TEL 03-5400-3069 Email key1@keycoffee.co.jp