

PRESS
RELEASE

★メディア限定★
試食会
開催!

TASTE FREE

純生カステラ

キミ

とホイップ

ふわっ
シュワ

一度食べたら
忘れられない!

台湾発祥の純日本製!

純生カステラ専門店『キミとホイップ』の
最新店が“門前仲町”に**8月30日 NEW OPEN!**

株式会社マルハンダイニング(本社:東京都江東区)は、
純生カステラ専門店『キミとホイップ』を
2021年8月30日(月)に門前仲町駅近くにオープン致します。

予約
殺到



台湾
発祥!

キミ(卵黄)とホイップ(メレンゲ)に
こだわりぬいた純生カステラ専門店

「台湾カステラ」といえば、ふっくら焼きあげたカステラ生地はふわっ
としていて、口に入れた瞬間にシュワっとする口溶けなめらかな、ふわ
ふわ、シュワシュワの食感(通称ふわシュワ)がたまらないカステラ。

「キミ(卵黄)」は契約農家で木酢液やよもぎ、海藻などを配合した飼料
で育てられた、甘みとコクが特徴の赤穂の地養卵を使用。「ホイップ
(メレンゲ)」は、なめらかに泡立てたホイップの泡を壊さずに生地に混
ぜ、ふわシュワ感覚に焼き上げます。

売切
御免!

1時間刻みの焼き上がりに
合わせて予約すべし!

メニューは
3種!

メニューは、まずは定番! 素材の味を楽しむ、ふわっシュワな「プレミ
アム純正カステラ」、続いて【数量限定】の北海道産 黒豆入り「宇治抹
茶カステラ」、こちらも【数量限定】の100%アラビカ種コーヒー豆(コロ
ンビア・ブラジル産)を使用した「珈琲カステラ」の3種。11時から18時
まで1時間毎に1日計8回焼き上げますので、事前ご予約の上、ご希望
の時間に受取りにご来店くださいませ。

MENU

※全て税込価格



北海道産黒豆入り
宇治抹茶
カステラ
ホール ¥1,260
ハーフ ¥730



100%アラビカ種
コーヒー豆を使用
珈琲カステラ
ホール ¥1,260
ハーフ ¥730

純生カステラ キミとホイップ 門前仲町店

開店日: 2021年8月30日(月)
〒135-0048 東京都江東区門前仲町1-6-14
アクセス: 東京メトロ東西線/都営大江戸線
門前仲町駅3番出口 徒歩2分
営業時間: AM 11:00~PM 7:00

(※電話予約は8/29~受付致します)

定休日: なし 席数: なし(テイクアウトのみ)
TEL: 03-6458-8325 客単価: 1,000円
WEB: <https://kimitowhip.com/>
運営会社: 株式会社マルハンダイニング
<https://www.maruhandining.co.jp/>



【本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、株式会社マルハンダイニング 湯田 までお願い致します。】

TEL: 03-5646-2283 E-mail: yuda@maruhandining.co.jp