



ALL HEARTS COMPANY

Press Release

2023年6月8日
株式会社オールハーツ・カンパニー

“なめらかプリンブーム”の火付け役「パステル (PASTEL)」 旗艦店「パステル 表参道」限定商品「パステル ア・ラ・モード」 ご好評につき販売期間を延長！

全国にベーカリー&パティスリーを展開する株式会社オールハーツ・カンパニー（東京本社：東京都目黒区、名古屋本社：愛知県名古屋市、代表取締役 社長 CEO：四方田 豊、以下：オールハーツ・カンパニー）は、「パステル 表参道店」限定商品「パステル ア・ラ・モード」の販売期間を2023年6月30日（金）まで延長いたします。



オールハーツ・カンパニーが展開する「パステル」は1984年に創業、看板商品の「なめらかプリン」は、「なめらかプリンブーム」の火付け役となり、現在も多くのお客様に親しまれています。

「なめらかプリン」のおいしさをご存知の方も、まだ体験したことがない方にも、世代を超えてお召し上がりいただきたいという思いから、表参道エリアに旗艦店「パステル 表参道店」を4月27日（木）にオープン、店舗限定で「パステル ア・ラ・モード」を5月12日（金）に新発売したところ、連日完売し、多くのお客様からお問い合わせをいただくなど、大変ご好評をいただいております。

オールハーツ・カンパニーは、これらのご好評を受け、1日の販売個数を30個から50個に拡販しており

ましたが、より多くのお客様に「パステル ア・ラ・モード」をお召し上がりいただきたいたく、6月30日（金）まで販売期間を延長いたします。

「パステル ア・ラ・モード」は、パステルのなめらかなプリンとフルーツ（いちご・ブルーベリー・オレンジ・マンゴー）とのマリアージュで、最後の一口まで、わくわくするような“新しいおいしさ”をお楽しみいただきたい、そんな思いから生まれました。カラメルソースをゼリーで表現し、コクのあるディプロマットクリームなど、それぞれの素材を活かしたおいしい6層仕立てのスイーツです。

さらに6月9日（金）には、夏向けのプリンとして爽やかなお茶をいろいろなフルーツと組み合わせて楽しむ台湾流スイーツの新商品「東方美人茶プリン」も、「パステル 表参道店」限定で発売いたします。

オールハーツ・カンパニーは、たくさんの人々を笑顔にすることができる「しあわせの一皿」を通して、お客様にしあわせをお届けしていきます。

＜本件に関する報道関係からのお問い合わせ先＞

株式会社オールハーツ・カンパニー

広報担当 株式会社ノエル・コミュニケーション 杉田、鈴木

Tel：03-3760-9690 / Email:press@noelcom.co.jp

お客様からのお問い合わせ先：株式会社オールハーツ・カンパニー Tel. 0120-96-7722

参考資料

● 「パステル ア・ラ・モード」 概要

2023年5月12日（金）～2023年6月30日（金） 期間限定商品



「パステル ア・ラ・モード」

販売価格 単品：1,019円（税込1,100円）

* 「パステル表参道店」の限定商品です。

*1日50個限定です。

パステルのなめらかなプリンとフルーツとのマリアージュで、最後の一口まで、わくわくするような“新しいおいしさ”をお楽しみいただきたい、そんな思いから生まれました。カラメルソースをゼリーで表現し、コクのあるディプロマットクリームなど、それぞれの素材を活かしたおいしい6層仕立てのスイーツです。下の方まですくって、大胆に混ぜてお召し上がりください。

- 1層目：ホイップクリーム
- 2層目：ちょっとほろ苦いカラメルのゼリー
- 3層目：なめらかなプリン
- 4層目：カスタードクリームとホイップクリームを合わせたコクのあるディプロマットクリーム
- 5層目：スポンジケーキ
- 6層目：フルーツ（いちご・ブルーベリー・オレンジ・マンゴー）



● 「東方美人茶プリン」 概要

2023年6月9日（金）～2023年8月下旬までの期間限定商品



「東方美人茶プリン」

販売価格 単品：593円（税込640円）

* 「パステル 表参道店」の限定商品です。

「パステル 表参道店」限定の夏向けのプリンとして、爽やかなお茶をいろいろなフルーツ素材と組み合わせる楽しみ台湾流のスイーツを開発、東方美人茶で香り付けをしたなめらかな豆乳プリンの上に、香り高く煮出した東方美人茶ゼリーと色鮮やかなフルーツ（いちご・ブルーベリー・フランボワーズ）とミントを入れて仕上げました。

東方美人茶の特徴でもある蜜のような甘みと気品あるすっきりとした香り、フルーツの酸味、ミントの爽やかな香りのゼリーと、なめらかなくちどけに仕上げた豆乳プリンとの相性抜群です。夏らしく涼やかな色合いもお楽しみいただけるスイーツです。

1さじ目はゼリー層のみで、2さじ目は豆乳プリン層と合わせてお召し上がりください。



●旗艦店「パステル 表参道」概要

「パステル 表参道店」では、創業時からの精神を大切に継承しながら、プリン職人の千恵と技術が詰まった2層仕立てのおいしさをあらためてお届けすべく、なめらかさ・濃厚さ・素材の風味・甘さのバランス・味の変化の5つの特長にこだわって、さらにおいしく進化した新商品「なめらかプリン 1984」と季節の限定商品などを販売いたします。

店名：パステル 表参道店

オープン日：2023年4月27日（木）

所在地：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4丁目8番2号

*東京メトロ銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」A2出口から徒歩約5分

営業時間：10:00～20:00

定休日：無休（年末年始を除く）

店舗面積：約63㎡（19.03坪）

URL：<https://pastel-pudding.com/omotesando/>



●「なめらかプリン 1984」概要



「なめらかプリン 1984」

販売価格 単品：500円（税込540円）

*全国の「パステル」店舗でも順次販売を拡大していく予定です。

●「なめらかプリン 1984」 - 3つの“おいしさの秘密”

おいしさの秘密1：卵黄のみを使用

全卵（卵白・卵黄）を使用するカスタードプリンと違い、卵黄のみを使用しているため“濃厚”な味わいです。

おいしさの秘密2：生クリームと牛乳の絶妙な配合

生クリームと牛乳のオリジナル配合で、“なめらかさ”を追求しています。

おいしさの秘密3：プリン職人の知恵と技術

素材はシンプルに卵黄・生クリーム・牛乳・砂糖・バニラエッセンスのみ。これらを混ぜる工程はすべて手作業で、焼き加減もプリン職人が目で見て確認。おいしいプリンの2層を作るため、プリン職人の知恵と技術により日々の窯の1℃温度・湿度などにもこだわって、“いつでもおいしい”プリンをひとつひとつ丁寧に焼き上げています。



●「なめらかプリン 1984」 - 2層仕立てで3回変化する味わいを楽しめる！おすすめの食べ方

1さじ目：生クリームの濃厚さを味わう

まずは1層目（プリン上の層）のみ味わいます。濃厚でとろりとした生クリームのコク、プリンのなめらかさと甘味を楽しめます。

2さじ目：どこかなつかしい、やさしい味わい

プリンの1層目の濃厚さを楽しんだら、2層目（プリン下の層）へ。ミルクィですっきりとした昔ながらの味わいです。

3さじ目：ほろ苦のカaramelがアクセント

カaramelの層と合わせて。カaramelのほろ苦さが加わり、最後までおいしくお召し上がりいただけます。



●ブランドロゴについて



「おかえりなさい。はじめまして。」をコンセプトに、パステルが大切にしているなめらかさや上質さをイメージしてデザインしました。

●オールハーツ・カンパニー会社概要

会社名：株式会社オールハーツ・カンパニー

代表者：代表取締役 社長 CEO 四方田 豊（よもだ ゆたか）

東京本社：東京都目黒区下目黒2丁目3番23号1階

名古屋本社：愛知県名古屋市中区栄2丁目4番18号 岡谷鋼機ビルディング1階

関西支社：滋賀県守山市浮気町7番地2

設立日：2012年9月3日

資本金：3,000万円

事業内容：直営店のパン製造販売業務、各店への商品供給、新商品の開発

コーポレートサイト：<https://allheartscompany.com>

YouTube：<https://www.youtube.com/channel/UCiLUWXD26tKBkPKGEckFGdQ>

公式オンラインストア：<https://allhearts-mall.jp>

公式アプリダウンロード：https://yappli.plus/allheartscompany_000_016

<運営ブランド>

Heart Bread ANTIQUE：<https://www.heart-bread.com> / PASTEL：<https://pastel-pudding.com>

GRANDIR：<https://grandir-kyoto.jp> / PINEDE：<https://pinede.co.jp>

baguette rabbit：<https://baguette-rabbit.com> / ねこねこ：<https://neko2.co>

ベンケイ：<https://b-benkei.com>