



ALL HEARTS COMPANY

Press Release

2023年8月1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)」 新ロゴを採用した2号店「パステル ルミネ大宮店」 2023年8月28日(月) グランドオープン

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、2023年8月28日(月)に、新ロゴを採用した「パステル ルミネ大宮店」を埼玉県さいたま市 JR 大宮駅直結の商業施設「ルミネ1」にグランドオープンいたします。



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、“おかえりなさい。はじめまして。”をコンセプトに「パステル」のブランドロゴも一新し、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、一部商品が連日完売するなど大変ご好評をいただいています。

そしてこのたび、旗艦店「パステル表参道店」に続き新ロゴを採用した2店舗目となる「パステル ルミネ大宮店」を埼玉県に初出店いたします。

「パステル ルミネ大宮店」では、旗艦店「パステル 表参道店」限定商品の『なめらかプリン 1984』と『東方美人茶プリン』を「パステル 表参道店」以外で初めて販売いたします。その他、「パステル」で人気のケーキやオールハーツ・カンパニーが展開する「ねこねこ」の商品なども販売予定です。

また、「パステル ルミネ大宮店」のオープン記念として、8月28日(月)から8月31日(木)の期間『なめらかプリン 1984』4個セットの『なめらかプリン 1984 4個BOX』を税込1,800円（通常価格税込2,160円）でご用意。また、同期間、『なめらかプリン 1984 4個BOX』をご購入いただいた1日先着50名のお客様に『ポルボロン』を1個（通常価格税込500円）プレゼントいたします。さらに、8月28日(月)から9月3日(日)の期間、「ねこねこ」の人気商品を詰め合わせた『ねこねこお楽しみバック』（オリジナル保冷バック付）を税込3,000円（通常価格税込5,240円）でご用意いたします。

オールハーツ・カンパニーは、たくさんの方々に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

●新店舗概要

店名：パステル ルミネ大宮店
オープン日：2023年8月28日（月）
所在地：〒330-0853
埼玉県さいたま市大宮区錦町 630
「ルミネ1」1階
*JR 大宮駅直結
営業時間：10:00～21:00
定休日：「ルミネ1」に準ずる
店舗面積：約 10.97㎡（3.32坪）



●主要商品概要



商品名：なめらかプリン 1984
*「パステル ルミネ大宮店」「パステル 表参道店」の限定商品です。
価格：単品 500円（税込 540円）

<『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。
ミルキー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。



商品名：東方美人茶プリン

*「パステル ルミネ大宮店」「パステル 表参道店」の限定商品です。

価格：単品 593円 (税込 640円)



爽やかなお茶をいろいろなフルーツ素材と組み合わせて楽しむ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。

●「パステル ルミネ大宮店」オープン記念限定商品



商品名：なめらかプリン 1984 4個BOX

価格：1,667円 (税込 1,800円)

*通常価格 2,000円 (税込 2,160円)

販売期間：2023年8月28日(月)～8月31日(木)

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『なめらかプリン 1984』をお得にお試しいただける4日間限定のセット。



商品名：ポルボロン

価格：463円 (税込 500円)

8月28日(月)～8月31日(木)の期間、『なめらかプリン 1984 4個BOX』をご購入いただいた1日先着50名のお客様にプレゼント。

『ポルボロン』は、スペイン・アンダルシア地方に伝わるほろほろな食感が楽しい焼き菓子。シンプルだからこそ素材の味が引き立つ、パステル自慢の商品です。



商品名：ねこねこお楽しみバック

価格：2,778円 (税込 3,000円)

*通常価格 4,852円 (税込 5,240円)

販売期間：2023年8月28日(月)～9月3日(日)

「ねこねこ」の人気商品『にゃんちー4個入』、『ねこねこダックワーズ 6個入』、『にくきゅうマドレーヌ』、『ふいにゃんシェ』(プレーン、ショコラ各3個)を「ねこねこ」オリジナル保冷バックに詰めたお得にお試しいただける7日間限定のセット。

●旗艦店「パステル 表参道店」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、プリン職人の知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しております。

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/>



●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> / ねこねこ：<https://neko2.co> /

PASTEL：<https://pastel-pudding.com> / PINEDE：<https://pinede.co.jp> /

GRANDIR：<https://grandir-kyoto.jp> / baguette rabbit：<https://baguette-rabbit.com> /

ベンケイ：<https://b-benkei.com> / OGGI：<https://www.cucina-oggi.com> /

GUILTY'S：<https://www.heart-bread.com/guiltyscookie>