



ALL HEARTS COMPANY

Press Release

2023年8月17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 表参道店」、「パステル ルミネ大宮店」限定新商品
『パステル ア・ラ・モード ～シャインマスカット～』
2023年8月28日(月) 発売

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、旗艦店「パステル 表参道店」、「パステル ルミネ大宮店」の2店舗限定で、2023年8月28日(月)より新商品『パステル ア・ラ・モード ～シャインマスカット～』を発売いたします。



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。

今年4月にブランドロゴも一新してオープンした旗艦店「パステル 表参道店」限定で、「パステル」らしい“新しいおいしさ”を追求して5月に新発売した『パステル ア・ラ・モード』は、連日完売するなど大変ご好評をいただいております。

そしてこのたび、“旬”のフルーツ「シャインマスカット」を使用した新商品『パステル ア・ラ・モード ～シャインマスカット～』を

開発、旗艦店「パステル 表参道店」に加えて、8月28日(月)にグランドオープンする新ロゴを採用した2号店「パステル ルミネ大宮店」の2店舗で、1日50個限定販売いたします。

『パステル ア・ラ・モード ～シャインマスカット～』は、パステルのなめらかなプリンとフルーツ（シャインマスカット・ブルーベリー・オレンジ）とのマリージュをお楽しみいただける6層仕立てのスイーツです。最後の一口まで、わくわくするような“新しいおいしさ”をお楽しみいただけます。

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 ～シャインマスカット～』概要

商品名：パステル ア・ラ・モード ～シャインマスカット～

販売期間：2023年8月28日（月）～

旬の食材の状況により販売を終了します。

価格：単品 1,112円（税込1,200円）

*「パステル 表参道店」、「パステル ルミネ大宮店」の限定商品です。

*各店舗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あがりください。

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（シャインマスカット・ブルーベリー・オレンジ）



●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/>



● 「パステル ルミネ大宮店」 概要

旗艦店「パステル 表参道店」に続き新ロゴを採用した 2 号店。『なめらかプリン 1984』、『パステル ア・ラ・モード 〜シャインマスカット〜』など店舗限定商品のほか、「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。

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 m² (3.32 坪)



● 『なめらかプリン 1984』 概要



商品名：なめらかプリン 1984

価 格：単品 500 円（税込 540 円）

* 「パステル 表参道店」、「パステル ルミネ大宮店」の限定商品です。

● 『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窯の 1℃の温度・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、プリンに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

プリン上の層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/UCiLUWXD26tKBkPKGEckKFGdQ>

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>