

くりーむパンの老舗ブランド八天堂が10年の歳月をかけて開発！  
**SHIBUYA109渋谷で「とろけるクマさんパンケーキ」を販売**  
「IMADA KITCHEN」第7弾看板商品 7月1日より期間限定販売！

株式会社SHIBUYA109エンタテイメント（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役社長：木村 知郎）が運営する若者向けフードブランド開発事業「IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）」では、第7弾看板商品として株式会社八天堂（本社：広島県三原市 / 代表取締役社長：森光 孝雅）と共同開発した「とろけるクマさんパンケーキ」を7月1日（水）～8月30日（日）の期間限定で販売いたします。



“未だ”世に出ていない渋谷発のオリジナルフードを生み出すプロジェクト「IMADA KITCHEN」の第7弾となる看板商品は、国内外でこだわりの“くりーむパン”を販売する広島のブランド、「八天堂」と共同開発した「とろけるクマさんパンケーキ」！

八天堂が10年の歳月をかけて開発した新商品、とろけるパンケーキをIMADA KITCHENが若者向けにアレンジ。ワンハンドで手軽にいただける新感覚のパンケーキを、around20の女性に人気の“クマ”に見立て、SNS映えするかわいらしいビジュアルに仕上げました。さらに、普段は広島でしか味わえない、八天堂のとろけるたまごサンドをアレンジした「とろけるコロたまクマサンド」も同時販売！

IMADA KITCHENでしか食べることのできない特別なメニューを、ぜひこの機会にお召し上がりください。

■ 「とろけるクマさんパンケーキ」「とろけるコロたまクマサンド」概要

販売場所：IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）

SHIBUYA109渋谷 地下2階「MOG MOG STAND」内（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

期 間：2020年7月1日（水）～8月30日（日）

IMADA KITCHEN特設ページ：[https://imada-kitchen.jp/news/20200624\\_01.php](https://imada-kitchen.jp/news/20200624_01.php)

## 老舗ブランドと共同開発！

### IMADA KITCHEN限定、八天堂とのコラボレーションメニュー詳細（2種）



#### 《とろけるクマさんパンケーキ》 450円（税抜）

八天堂が開発した新商品、とろけるパンケーキをIMADA KITCHENが若者向けにアレンジ。around20の女性に人気の“クマ”に見立て、SNS映えするかわいらしいビジュアルに仕上げました。

とろけるパンケーキは“ワンハンドで食べられる手土産パンケーキ”をコンセプトに八天堂が開発した新商品。10年の歳月を経て開発されたふわふわ生地に、くちどけの良いカスタードクリームを後充填することで、しっとり感ととろける食感を同時に楽しむことができます。

また、こだわりのカスタードクリームはすべて手作り。食べた瞬間に口いっぱいに広がるメイプルシロップやたまごの優しい風味は、添えられたフルーツの甘みと絶妙なハーモニーを奏でます。なお、クマの目・鼻にはチョコレート、耳にはナッツを使用しています。



#### 《とろけるコロたまクマサンド》 450円（税抜）

普段広島でしか味わえない八天堂のとろけるたまごサンドをアレンジ。クマに見立てたたまごサンドにコロッケを挟み、かわいくてインパクトのあるサンドイッチに仕上がりました。

とろけるたまごサンドは、“しずる感のある全く新しいたまごサンドを作りたい”という思いから八天堂が開発した商品です。

パンにはくりむパンの生地を使用しています。しっとりとした食感のパンに、後から手作業でたまごサラダを注入し、これまででない柔らかさを実現。くちどけの良い新感覚のたまごサンドと、間に挟んだほくほくのコロッケは相性抜群です。

ボリューム感がありますが、シャキシャキとしたキャベツもたっぷり入って、つついもう一個食べたくなる商品です。なお、クマの目・鼻にはチョコレート、耳にはナッツを使用しています。

## IMADA KITCHENがパッケージをプロデュース！

### 八天堂のとろけるパンケーキが全国のスーパーに登場



コラボレーションメニューに使用したとろけるパンケーキとたまごサンドは、今後全国のスーパーにて販売予定！

そのパッケージをIMADA KITCHENがプロデュースし、ダブルネームで販売いたします。

※とろけるパンケーキ/とろけるたまごサンド  
2020年7月より全国のスーパーにて販売予定

## ■ 第7弾看板商品共同開発者 八天堂 概要



八天堂は昭和8年広島みはら港町に創業しました。現在では冷やして食べるくりむパンを主力商品として全国22店舗の常設店のほか、シンガポールや香港を中心として海外展開も行っております。八天堂が創らせていただく「お品」と、関わって頂けるすべての人に「おいしい」と「うれしい」を「安心・安全」とともにお届けすることを使命とし展開しています。

## ■ “未だ”世に出ていない渋谷発のオリジナルフードをIMADA KITCHENから。

 イマダ キッチン



SHIBUYA109が手掛ける「渋谷発フード」開発を目指した事業。全ての商品を「ワンハンド（食べ歩きを想定した片手で楽しむことの出来る）フード・ドリンク」で構成。

独自開発メニューの他、様々な企業・人との共同開発メニューを「看板メニュー」として特徴づけている。店舗運営やメニュー開発は kawara CAFE & DINING等の「飲食サービス」と、様々なIPコンテンツとタイアップする「コンテンツ企画サービス」を展開する、株式会社エスエルディーと共に実施している。

開設日：2019年6月28日（金）

場所：SHIBUYA109渋谷 地下2階「MOG MOG STAND」内

運営：株式会社エスエルディー（<http://www.sld-inc.com>）

HP：<https://imada-kitchen.jp/>

## < 商品情報 別紙 >

### ■ 八天堂「とろけるパンケーキ」 概要



ふわふわのパンケーキの中に、くちどけの良いカスタードクリームをたっぷり入れました。ワンハンドで手軽に食べられるパンケーキは、食べた瞬間口いっぱいにメープルシロップの優しい風味が広がるとともに、パンケーキのふわふわ感を感じられ、口の中でクリームがとろっととろける商品です。

10年の歳月を経て開発されたパンケーキは、中にこだわりのカスタードクリームを後充填で入れております。そうすることで全体のしっとり感が維持され、ワンハンドでクリーム入りのパンケーキを食べる事が出来るようになっていきます。

カスタードは手で炊き上げる事で、優しい甘さ・風味に仕上がっており、たまごの風味を感じながらも生クリームがたっぷり入っているため、口の中でとろける食感に仕上がっております。

新感覚のパンケーキを是非お楽しみくださいませ。

発売日：2020年7月より全国のスーパーで販売予定  
商品価格：260円（税込）

### ■ 八天堂「とろけるたまごサンド」 概要



クリームパンのパン生地を使用することで、しっとりした食感のサンドイッチに仕上げました。

これまでは挟むタイプのサンドイッチしかなかったため、中の具材は挟める固さのものしか入っておりませんでした。本商品は後充填で入れていることから、口どけの良いたまごサラダを入れる事ができました。中にたまごサラダを入れる事でパンとの一体感もあり、1個食べてももう1個食べたくなるような味わいになっています。また、たまごサラダはシンプル且つくちどけの良いものを使用しています。

新感覚のサンドイッチを是非お楽しみくださいませ。

発売日：2020年7月より全国のスーパーで販売予定  
商品価格：260円（税込）

### ■ 株式会社八天堂 概要



八天堂は昭和8年広島みはら港町に創業しました。現在では冷やして食べるクリームパンを主力商品として全国22店舗の常設店のほか、シンガポールや香港を中心として海外展開も行っております。八天堂が創らせていただく「お品」と、関わって頂けるすべての人に「おいしい」と「うれしい」を「安心・安全」とともにお届けすることを使命とし展開しています。