



報道関係者各位

2024年7月9日

宮城県よろず支援拠点

## プレスリリース

常識を覆す究極体験型ライブパフェ

# 世界初!ドリンクの上にパフェを乗せた 「オンパフェ」が誕生。

～パティシエが営む喫茶店「喫茶結香珈」にて夏限定メニューがスタート～

「喫茶結香珈」は、仙台市若林区荒町商店街に、2022年2月パティシエがオープンした昭和レトロがキーワードの喫茶店です。店主の木村は、東京の有名店や仙台の「kazunori ikeda individuel」で経験を積んだパティシエ。アットホームなお店で、出来立てのスイーツをお客様に味わって欲しく“パティシエが営む喫茶店”「喫茶結香珈」（ゆかこ）を開きました。

この夏は限定メニュー「オンパフェ」を7月16日（火）から発売いたします。ドリンクの上に薄いチョコレートを入れ、パティシエである店主が全て手作りしているスポンジケーキ、季節のフルーツを使った手作りジャム、北海道産100%生クリームをたっぷりに詰め込み、さらにチョコレートリングで丁寧に飾りつけ。

デコレーションとして、お好みの自家製ジェラートを2種、カットフルーツをトッピング。パフェを越えた「オンパフェ」でパフェとドリンクを同時に味わえる夏の新メニューをご提供いたします。

喫茶結香珈で大人気の「生搾りレモンスカッシュ」とパフェを一度に楽しめる「オンパフェ」をぜひご堪能ください。



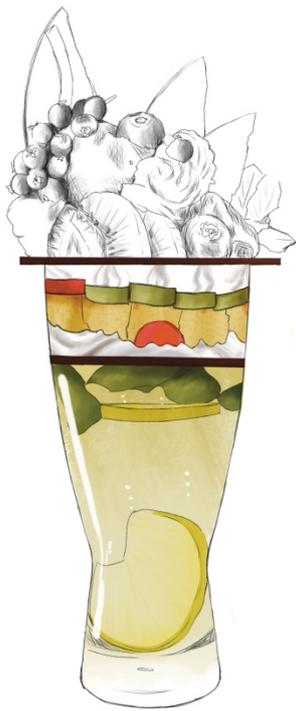
## ●「オンパフェ」の3つの特長

### 1.パティシエの経験と発想を形にできる技術を全て詰め込んだオール手作り

ドリンクと生クリームが混ざらないのは、店主が開発したドリンクとパフェの間にチョコレートの仕切りを入れているから。

中身のスポンジケーキ、季節のフルーツを使ったジャム、ジェラート、フルーツも店主が手作りし、夏のフルーツを中心としたジェラートの中から、お好みの二種類をセレクトしてご提供します。

一度だけではなく、来店される度に見た目も味も変化し、期間中に何度でも楽しめるパフェに仕上げました。



※断面図

### 2.夏だからこそ楽しめる旬のフルーツで贅沢にトッピング

北海道産 100%生クリームを使用し、夏にぴったりなフレッシュなフルーツをカッティングと盛りつけで見た目も楽しませてくれます。

飾りつけるフルーツは日によって変わり、トッピングはあなただけの特別な飾りつけでご提供いたします。

### 3.お召し上がり方はあなた次第

そのままストローでドリンクをすぐに味わうことができます。

トッピングから味わいたい場合はそのまま上からスプーンですくってお召しあがりいただけます。もちろん混ぜても飲むことも可能です。

ドリンクは「生搾りレモンスカッシュ」。レモン 1 つを大胆に丸ごと絞り、種も丁寧に取り除き、余す所なく使った大人気メニューです。

フレッシュなレモンで暑い夏を爽やかに彩ってくれます。



●商品概要

名称：「オンパフェ」

発売開始：7月16日(火)より

価格：1,700円(税込)

提供時間：11時30分～17時30分

●この記事の問い合わせ先

商号：喫茶結香珈

代表者：木村 隆平

所在地：宮城県仙台市若林区荒町156 菅原ビル105号

連絡先：080-4514-5683

Web：<https://kissayukako.my.canva.site/>