

グルテンフリーの米粉スイーツでもっと「食べてきれいになる」

『HB Style KIYOKEN』 リニューアルオープン

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、代表取締役社長:野並晃)は、2023年11月1日(水)に『HB Style KIYOKEN(Healthy & Beauty Style KIYOKEN)』(横浜駅西口 CIAL横浜 B1F)をリニューアルオープンいたします。

『HB Style KIYOKEN』は、「食べてきれいになる」をコンセプトに健康と美容を意識して素材を厳選した、崎陽軒初のスイーツ専門店として2020年6月に誕生し、4つのスタイルの杏仁豆腐をメインにアジアンスイーツを提供してまいりました。

この度、「食べてきれいになる」というブランドコンセプトはそのままに、製品ラインナップを栄養価が高く、ヘルシーでグルテンフリーも実現する米粉スイーツ中心に変更いたします。

米粉はグルテンフリーのため、小麦アレルギー・グルテン不耐症の方でも召し上がることができ、アミノ酸バランスに優れて栄養価が高く、食後の血糖値の上昇が緩やかな低GI食品です。糖質が気になる方にもおすすめです。

崎陽軒は、ごはん・お米のおいしさへのこだわりが強く、これまでとは一味違った形でもお米のおいしさをお届けすべく、米粉でつくった「ブリオッシュ」や「パイ」「フィナンシェ」をはじめとするスイーツ各種をご用意いたしました。

新登場の「ブリオッシュ」と「フィナンシェサンド」には、シウマイ弁当で使用しているあんずをアレンジしたピューレや神奈川県産のエディブルフラワーを使い、崎陽軒らしさとスイーツの華やかさを実現しております。

崎陽軒は、横浜の地で『HB Style KIYOKEN』を通じ、食べてきれいになってもらうことで食をとおして「心」も満たすことをめざします。

是非、店舗に足をお運びいただき、『HB Style KIYOKEN』の「グルテンフリーの米粉スイーツ」をご賞味ください。

■店舗情報

店名	HB Style KIYOKEN (Healthy & Beauty Style KIYOKEN)		
コンセプト 特長	「食べてきれいになる」 米粉をはじめとする、健康と美容を意識した素材でつくったグルテンフリーの米粉スイーツをとおして、お客様のココロとカラダに元気をお届けします。		
出店場所	横浜駅西口 CIAL横浜 B1F		
リニューアル オープン日	2023年11月1日(水)		
営業時間	10:00~21:00 (L.O. 20:45) CIAL横浜に準ずる	休店日	CIAL横浜に準ずる
電話番号	045-620-8600		
WEBサイト	https://www.hb-style-kiyoken.com	Instagram	https://www.instagram.com/hbstyle_kiyoken/
主な メニュー	<ul style="list-style-type: none"> ●ブリオッシュ カスタードクリームとあんず 500円(税込) ●ブリオッシュ 豆乳クリームとあんバター 500円(税込) ●ブリオッシュ あんことあんず 460円(税込) <p>もちり食感の米粉ブリオッシュのサンド。濃厚なカスタードクリームとほどよい酸味のあんずピューレを楽しむ「カスタードクリームとあんず」。あっさりとした後味の豆乳クリームと優しい甘みのあんこを楽しむ「豆乳クリームとあんバター」。あんこの優しい甘みとほどよい酸味のあんずピューレを楽しむ「あんことあんず」。3種の味わいをご用意しました。</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> ●ショコラフィナンシェのあんずサンド 530円(税込) ●宇治抹茶フィナンシェのクリームチーズサンド 530円(税込) ●アールグレイフィナンシェのクリームチーズサンド 530円(税込) <p>お米でできたフィナンシェのサンド。甘酸っぱいあんずと味わい深いショコラのハーモニーを楽しむ「ショコラフィナンシェのあんずサンド」。クリームチーズのまろやかな塩味が香り高い宇治抹茶とよく合う「宇治抹茶フィナンシェのクリームチーズサンド」。まろやかな塩味のクリームチーズとアールグレイの華やかな香りが上品な「アールグレイフィナンシェのクリームチーズサンド」。3種の味わいをご用意しました。</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> ●米粉のパイ 黒トリュフ レギュラー (R) 350円、ラージ (L) 500円(税込) ●米粉のパイ バジル&チーズ レギュラー (R) 350円、ラージ (L) 500円(税込) ●米粉のパイ メープル&きなこ レギュラー (R) 350円、ラージ (L) 500円(税込) <p>27層のパイが繊りなサクサクの食感を楽しめるグルテンフリーの米粉のパイ。黒トリュフの芳醇な香りを楽しむ「黒トリュフ」。爽やかな4種のハーブ(オレガノ、バジル、パセリ、マジョラム)とパルメザンチーズのこく深い味わいを楽しむ「バジル&チーズ」。メープルシロップの優しい甘みときなこの風味を楽しむ「メープル&きなこ」。3種の味わいをご用意しました。</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> ●ふわふわ豆乳カステラ 480円(税込) ※要冷蔵、11月6日(月)より金・土・日・祝 限定販売。 <p>米粉と豆乳で仕上げたしっとりふわふわ食感、シンプルで優しい味わいのカステラ。</p>		

■メニューイメージ



■ブランドロゴ



■お客様向けお問い合わせ先
株式会社崎陽軒 お客様相談室
フリーコール:0120-882-380

リニューアル記念
Instagramキャンペーン実施!!

『HBSアカウントフォロー&ご来店』で、「米粉のパイ」(お試しサイズ)をもれなくプレゼント!

※なくなり次第終了

期間:2023年11月1日(水)~5日(日)

