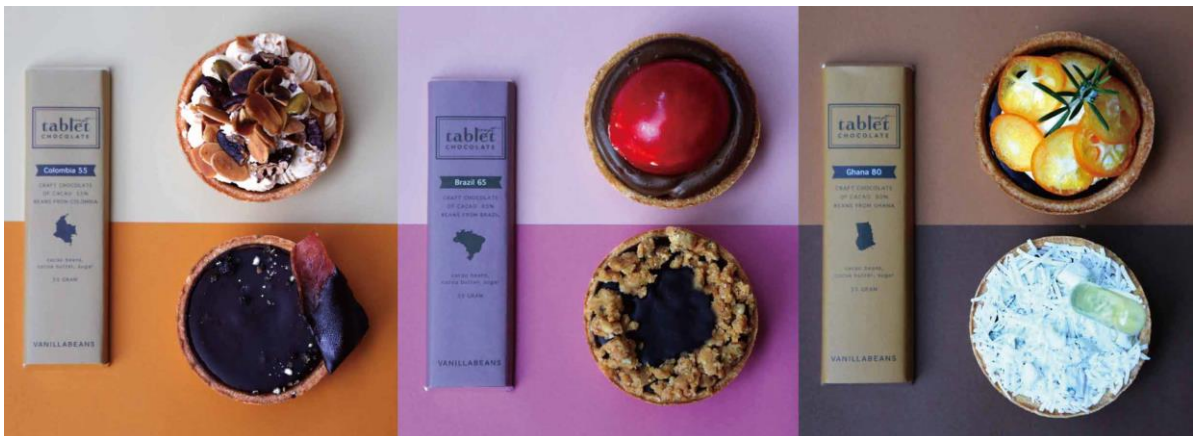




バレンタイン限定のプレミアムメニューには“新感覚セイボリーパイ”も
Pie Holic×VANILLABEANSのコラボチョコレートパイが登場！
～1月15日（金）より販売スタート～

婚礼大手の株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ（本社：東京都品川区 代表取締役社長：岩瀬 賢治）が運営するカリフォルニアスタイルのパイ専門店「Pie Holic（パイホリック）」は、チョコレートデザイン株式会社（代表取締役：八木克尚）が運営するチョコレートブランド「VANILLABEANS（バニラビーンズ）」とコラボレーションしたバレンタイン限定のチョコレートパイをオンラインショップと店舗にて、1月15日より期間限定で販売いたします。



今年のパイホリックのバレンタインは、“1秒に6個売れる”と話題のチョコを販売するバニラビーンズから、コロンビア55、ブラジル65、ガーナ80の3種類 Bean to Bar チョコレートを使用し、食事やおつまみとしても楽しめる新しいチョコレートパイを提案します。

オンラインショップでは、6種類のミニパイが入った「セイボリー&スイーツ チョコレートパイセット」を限定販売。3つのフレーバーのチョコレートで、それぞれセイボリーパイとスイーツパイを作りました。まろやかな甘味の「コロンビア55」に合わせるのは、ベーコンとナッツ。ベーコンムースの塩気がチョコレートの甘さを引き立てるセイボリーパイと、チョコレートガナッシュにほろ苦いキャラメルクリームと香ばしいアーモンド&ピスタチオを組み合わせ、甘さと苦味のバランスが絶妙なスイーツパイに仕上げました。また、ナッツのような香ばしさと甘さのコンビネーションがクセになる「ブラジル65」には、マッシュポテトとカスタードムースを、焙煎の香ばしさとコク深さ、コーヒーのような苦味が特長の「ガーナ80」には、ブルーチーズとオレンジを組み合わせています。新感覚のセイボリーパイは、異色の組み合わせがやみつきになる味わいです。

店舗では、イートインとテイクアウトのメニューをそれぞれご用意。イートインメニューは、「コロンビア55」を使用し、とろとろのガナッシュが入った生チョコパイ。チョコレートソースとバニラアイス添えて提供し、味を変化させながらお楽しみいただけます。テイクアウトメニューは、チョコレートカスタードがたっぷり詰まったスティックパイです。仕上げに3種のフレーバーからお好きなチョコレートソースをかけてお渡しします。

人気チョコレートブランド「バニラビーンズ」とのコラボパイを購入できるのは、パイホリックだけ！今年のバレンタインは、専門店同士のコラボレーションでしか味わえないプレミアムなパイを楽しんではいかがでしょうか。

【販売及び商品概要】

■オンラインショップ

<販売概要>

ご注文受付：2021年1月15日（金）～2021年2月14日（日）

配送エリア：沖縄・離島を除く、46都道府県

お届け：ヤマトクール便にて、月・水・金に発送

配送料：地域により異なります（8,000円以上のご注文で無料）

ご注文方法：オンラインショップ (<https://pieholic.thebase.in/>) よりご注文ください

<商品概要>

商品名：セイボリー&スイーツ チョコレートパイセット

価格：3,618円

セット詳細：①コロンビア 55×ベーコン（セイボリー）

②コロンビア 55×ナッツ（スイーツ）

③ブラジル 65×ポテト（セイボリー）

④ブラジル 65×カスタード（スイーツ）

⑤ガーナ 80×チーズ（セイボリー）

⑥ガーナ 80×オレンジ（スイーツ）



① コロンビア 55×ベーコン



ベーコンムースとチョコレートの「甘塩っぱい」バランスが絶妙なパイ。ベーコンの塩味と合わさることで、コロンビア 55 のまろやかな甘みをよく感じることができます。トッピングのベーコンチョコと胡椒のアクセント、そして中に入れた杏のコンポートの爽やかな味が異色の組み合わせを一つにまとめています。

② コロンビア 55×ナッツ



甘さの中にもしっかりとカカオを感じるチョコレートガナッシュの上に、たっぷり乗せたキャラメルクリームがほろ苦い、甘さ控えめなデザートパイ。ローストしたアーモンドとピスタチオが香ばしさをプラスし、甘さと苦味のバランスが取れた味わいです。

③ ブラジル 65×ポテト



ローストナッツのような香ばしさとほろ苦さのあるブラジル 65 を使用したガナッシュにポテトの濃厚さが相性抜群。ポテトは生クリームを多めに加えたマッシュポテトにし、口当たり滑らかに仕上げました。ミネラル豊富な塩「フルールドセル」とローズマリーの香りが効いたクランブルを乗せて、後味爽やかなパイに。

④ ブラジル 65×カスタード



ドーム型の赤いチョコレートの中に、バニラビーンズを効かせたカスタードムースを入れました。甘味と苦みのバランスが良いブラジル 65 に合わせて、カスタードは甘さ控えめに。下に入れたコクのあるガナッシュとカスタードの甘さがよく合い、カカオの風味も感じられる一品。

⑤ ガーナ 80×チーズ



ガーナ 80 のガナッシュの上に、ブルーチーズとココナッツを乗せたセイボリーパイ。カカオの風味とほろ苦さがブルーチーズのコクとマッチ。ローストしたココナッツがほんのり香り、全体をまとめています。お好みで、はちみつをかけてお楽しみください。

⑥ ガーナ 80×オレンジ



オレンジの酸味とチョコレートの苦味が鉄板の組み合わせ。オレンジのコンポートは、フレッシュ感を残し、爽やかな香りとほろ苦い味わいに仕上げました。下にひいたガナッシュ、その上に乗せたオレンジの皮が入ったクリームと合わさることで爽やかさを増し、コーヒーのような香ばしさをを感じるチョコレートの味を引き立たせます。

■店舗

<販売概要>

販売期間：2021年1月15日（金）～2021年2月14日（日）

販売方法：イートイン、テイクアウト

<商品概要>

・イートインメニュー：生チョコパイ 550円

まろやかな甘さと口溶けが滑らかでクリーミーなコロンビア 55 を使用したパイ。ガナッシュをグラサージュという艶のあるチョコレートで覆い、とろとろ食感に仕上げました。チョコレートソースとバニラアイス添えて提供。味を変えながら食べられるイートイン限定のメニューです。

・テイクアウトメニュー：チョコスティックパイ 550円

チョコレートカスタードがたっぷり詰まったスティック型のパイ。上からチョコレートソースをかけ、アーモンドスライス、カカオニブ、刻みピスタチオをトッピングしています。チョコレートソースは、コロンビア 55、ブラジル 65、ガーナ 80 の3種から選ぶことができ、甘党派もビター派も楽しめます。みなとみらいでの食べ歩きにぴったりです。

※料金はすべて税込み表記です

■店舗情報

名称 : Pie Holic (パイホリック)
所在地 : 〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港1丁目3番1号
定休日 : なし(商業施設の定休日に準ずる)
営業時間 : ランチ (LUNCH) 11:00~16:15 (最終入店 15:45)
ディナー (DINNER) 17:00~21:00 (最終入店)
電話番号 : 045-227-6777
HP : <https://www.tgn.co.jp/hall/yokohama/ph/>
オンラインショップ : <https://pieholic.thebase.in/>

※緊急事態宣言の発令に伴い、2月7日(日)まで営業時間を変更しております。

来店時は事前にHPをご確認ください。

■VANILLABEANS (バニラビーンズ) について

「チョコレートで世界を幸せに」をモットーに、2007年からフェアトレードチョコレートの導入を始め、ガーナに学校を建設するなどサステイナブルな取り組みを行う横浜発のチョコレートブランド。2014年には、みなとみらいに旗艦店をオープン。ICA(インターナショナル・チョコレート・アワード)アジア・パシフィック大会金賞受賞や、パリで行われた「サロン・デュ・ショコラ」への出店実績を持つ。また現在は、チョコレート以外にも幅広くカカオの可能性を追求し続けています。



■Pie Holic (パイホリック) について

横浜みなとみらいにあるカリフォルニアスタイルのパイ専門店。アメリカのソウルフードであるパイの百貨店を目指し、豊富なメニューで様々なパイの魅力を現地のスタイルを盛り込んで紹介し、発見・喜び・楽しみ・感動を提供。年間100種類以上の新しいパイを作り続けています。



【お問い合わせ先】

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ 広報

〒140-0002 東京都品川区東品川2-3-12 シーフォートスクエアセンタービル 17F

TEL : 03-3471-6824 MAIL : pr@tgn.co.jp URL : <https://www.tgn.co.jp/>

T&Gの直営店・提携店（2021年1月現在）



■直営ホテル

TRUNK(HOTEL) (神宮前) / TRUNK(HOUSE) (神楽坂)
 アルモニーアンブラッセ (大阪)

■直営レストラン

Pie Holic (横浜) / GENTLE (表参道)

■直営ドレスショップ

MIRROR MIRROR (表参道 / 丸の内 / 横浜 / 千葉)
 Dressmore (神宮前 / 京都 / 大阪 / 梅田 / 神戸 / 姫路)

【業務提携】

■提携レストラン及び会場

東京會館 (丸の内) / REIMS YANAGIDATE (表参道)
 マノワール・ディノ (表参道) / イル・ブッテロ (広尾)
 TERAKOYA (武蔵野) / SUD Restaurant TERAKOYA (竹芝)
 T-LOTUS M (天王洲アイル)

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

1998年創業。企業理念は「人の心を、人生を豊かにする」。婚礼市場において「一顧客一担当制」「一軒家貸し切り」が魅力のハウスウェディングのパイオニアであり、婚礼で培ったホスピタリティを礎に、ホテル事業を展開開始。日本にブティックホテル市場を創るという新たな戦略を柱とし、経営基盤の強化と資本効率改善による企業価値向上に取り組んでいる。