



2021年8月2日
株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

**地元食材の「明石だこ」と「姫路葡萄」を使用した限定商品が登場
横浜のパイ専門店『Pie Holic』が、関西エリア初のポップアップストアを姫路で開催！
～9月1日（水）から5日（日）までの5日間～**

全国でウェディングプロデュースを手がける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）は、横浜・みなとみらいで人気のパイ専門店「Pie Holic（パイホリック）」の関西エリア初となるポップアップストアを、姫路の HARMONIE H at State Himeji Bank（アルモニーアッシュ アット ステート ヒメジバンク）にて9月1日（水）～5日（日）の期間限定で開催いたします。



Pie Holic は、横浜・みなとみらいとオンラインにショップを構えるカリフォルニアスタイルのパイ専門店です。日本ではデザートイメージが強かったパイの常識を覆す、セイボリーパイ（惣菜パイ）を含めた40種類以上のパイを提供し、2016年のオープン以来ランチタイムは予約で満席の状態が続いています。

今回は、横浜の店舗やオンラインショップで人気の10種類のパイに加え、姫路限定で兵庫県の地元食材を使用した限定のスイーツパイとセイボリーパイを1種類ずつご用意。スイーツパイは、小山内農園の姫路葡萄を使った「夢前町 小山内果樹園の葡萄パイ」。コクのあるディプロマツクリームと爽やかなヨーグルトムースが葡萄の濃厚な味と甘みを引き立てます。「1新梢1房」という非常に手間のかかる農法で育てられた小山内農園の葡萄のパイは、ここでしか食べられない一品です。セイボリーパイは、兵庫を代表するブランド食材“明石だこ”が入った「明石だこのキッシュパイ」です。旨みの強い明石だこを柔らかく茹でた後、パセリとニンニクで味付けしてキッシュ生地に加えました。食事にもお酒のつまみにもピッタリ。

その他、店舗で人気を誇るビーフミートパイ、ダッチアップルパイ、チキンポットパイなど、スイーツパイもセイボリーパイも様々な商品を販売いたします。

忙しい平日の食事や、ご家族でのちょっと特別な食卓に、ぜひパイ専門店『Pie Holic』のパイをお試しください。新たなパイの世界や楽しみ方に、きっと出会えるはずです。

【Pie Holic 姫路ポップアップストア実施概要】

実施期間：2021年9月1日（水）～9月5日（日）

営業時間：11：00～18：00

※当日分のパイが完売した場合、早めに終了する場合がございます。ご了承ください

実施場所：HARMONIE H at State Himeji Bank（アルモニーアッシュ アット ステート ヒメジバンク）

住 所：〒670-0912 兵庫県姫路市南町 47

アクセス：JR 姫路駅北口、山陽電鉄山陽姫路駅より徒歩 1 分

[\(https://www.tgn.co.jp/hall/hyogo/hh/access/\)](https://www.tgn.co.jp/hall/hyogo/hh/access/)

■販売商品概要

「夢前町 小山内果樹園の葡萄パイ」(姫路ポップアップストア限定商品)



価格：450 円（税込）

サクサクのパイ生地に、カスタードと生クリームを混ぜたディプロマットクリーム、葡萄のジュレ、ヨーグルトムースを重ね、最後に小山内果樹園の“姫路葡萄”を乗せました。ディプロマットクリームのコクとヨーグルトムースの爽やかさが葡萄の濃厚な味と甘みを引き立てるスイーツパイです。

夢前町の小山内果樹園さんの姫路葡萄は、一枝に一房の葡萄を実らせ、粒の数を最低限まで減らす「1新梢1房」で生育。摘芯作業も全て手作業で行い、手間をかけることで、味と甘みが非常に濃い葡萄になります。

「明石だこのキッシュパイ」(姫路ポップアップストア限定商品)



価格：450 円（税込）

日本一のブランドタコ“明石だこ”を、繊維がほぐれて柔らかくなるように時間をかけて茹で、パセリとニンニクで味付けをしました。トマト、ジャガイモと一緒にキッシュ生地にし、パイの器に流し込んで焼き上げています。タコの旨みと野菜のバランスがよく、食事にもワインのお供にも最適な一品です。

<セイボリーパイ>	ビーフミートパイ	価格：450 円（税込） セイボリーパイで人気 No.1 の商品。牛肉と玉ねぎを炒め、トマトソースを合わせた具材が入っています。
	チキンポットパイ	価格：450 円（税込） セイボリーパイで人気 No.3 の商品。小麦粉とバターをブイヨンで伸ばしたベースに、鶏肉、人参、ブロッコリー、カリフラワーが入った野菜たっぷりのパイ。
	クワトロフォルマッジパイ	価格：450 円（税込） 特製のホワイトソースの上に、チェダー、シュレッド、モッツアレラ、ブルーの4種のチーズをトッピング。蜂蜜をかけて食べるとさらに旨みが増します。

	ハムチーズパイ	<u>価格：450 円 (税込)</u> ホワイトソースにハムとグリエールチーズをトッピングした親しみやすい味。お子様から大人までお楽しみいただけます。
	キノコ&ベーコンパイ	<u>価格：450 円 (税込)</u> ソテーしたきのこことカリカリのベーコンをキッシュに入れて焼き上げました。ベーコンの塩気が味を引き締めています。
<スイーツパイ>	ダッチアップルパイ	<u>価格：450 円 (税込)</u> パイホリック全商品の中で人気 No.1。砂糖、シナモン、クローブなどを使ったオリジナルシーズニングで煮たリンゴを入れ、上にサクサク食感のクランブルを乗せました。
	ステラバナナパイ	<u>価格：450 円 (税込)</u> ヘーゼルナッツペーストをベースに作られた、チョコレート風味の甘いスプレッド「ステラ」とバナナのパイ。
	スモアパイ	<u>価格：450 円 (税込)</u> チョコレートガナッシュの上に焼きマシュマロを乗せ、アメリカのアウトドアデザートとして定番の「スモア」をパイにしました。
	ストロベリーパイ	<u>価格：450 円 (税込)</u> 甘酸っぱいストロベリーパイに生クリームを乗せて食べる、アメリカ・オクラホマ州の代表的なパイ。
	オレオパイ	<u>価格：450 円 (税込)</u> マスカルポーネとホワイトチョコのクリームの上にアメリカの子供の定番おやつ「オレオビスケット」をトッピングしたパイです。

※すべて直径 6 cm のミニパイです

■Pie Holic 店舗情報

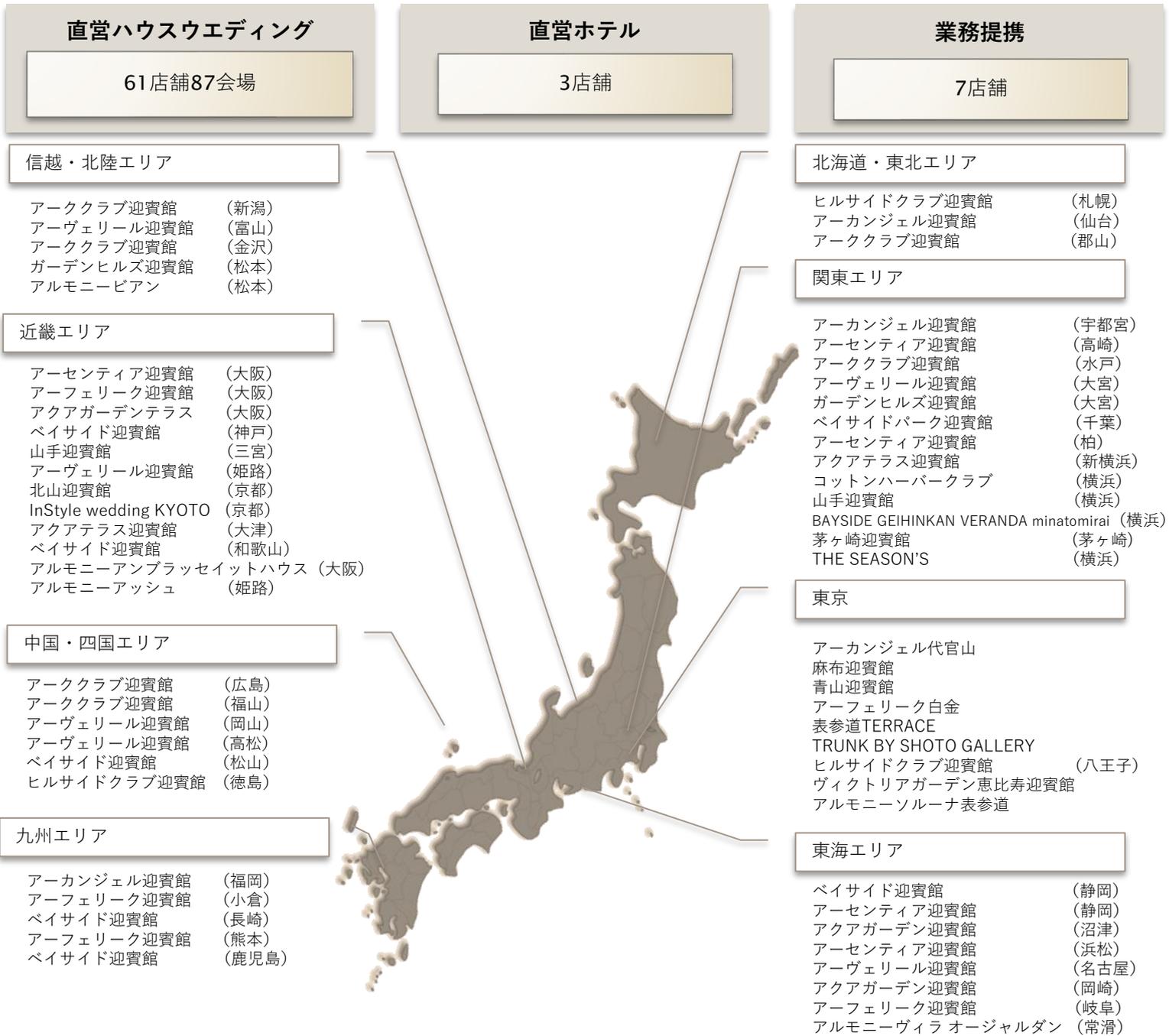
名称 : Pie Holic (パイホリック)
 所在地 : 〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1 丁目 3 番 1 号
 定休日 : なし (商業施設の定休日に準ずる)
 営業時間 : ランチ (LUNCH) 11:00~16:15 (最終入店 15:45)
 ディナー (DINNER) 17:00~21:00 (最終入店)
 電話番号 : 045-227-6777
 HP : <https://www.tgn.co.jp/hall/yokohama/ph/>
 オンラインショップ : <https://pieholic.thebase.in/>

※緊急事態宣言の発出に伴い、8月31日(火)まで営業時間を短縮し、11:00~20:00 (ラストオーダー19:00) で営業しております。期間中、酒類の提供は終日中止とさせていただきます。

【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8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)
 イル・ブッテロ (広尾) / TERA KOYA (武蔵野)
 SUD Restaurant TERA KOYA (竹芝) / T-LOTUS M (天王洲アイランド)
 Harmonie agréable (表参道)

株式会社テイクアンドグヴ・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。