



2022年9月15日
株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

食欲の秋に、旬の味覚を堪能！

**Pie Holic からりんご、紫芋、かぼちゃを使った『秋の収穫祭限定パイ 3種セット』が登場
～9月16日(金)から10月31日(月)までの期間限定～**

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）」のオンラインショップにて、秋の味覚をふんだんに楽しめる『秋の収穫祭限定パイ 3種セット』を9月16日（金）～10月31日（月）の期間限定で販売いたします。



今回の限定セットは、秋に旬を迎えるりんご、紫芋、かぼちゃを使用した、「ラムレーズンアップルパイ」「パープルポテトチェリーパイ」そして「パンプキンエンパナードパイ」の3種のパイです。

「ラムレーズンアップルパイ」は、人気のアップルパイにラムレーズンとアーモンドクリームを加えて焼き上げたスイーツパイ。自家製シーズニングの香りをまとったりんごの甘みに、ラム酒の効いたレーズンで味が引き締まり、甘すぎない大人の味です。「パープルポテトチェリーパイ」は、やさしい甘みの紫芋クリームに甘酸っぱいチェリーとベリーを合わせました。紫と赤という深みのある色の組み合わせで、見た目からも秋を感じられます。セイボリーパイの「パンプキンエンパナードパイ」は、かぼちゃとひき肉にターメリック、コリアンダー、クミン、ジンジャー、シナモンを入れました。スパイスの旨味とかぼちゃの甘味で食欲が増すので、食事のメインにおすすめです。

多くの美味しい食材が旬を迎えるこの季節、今年はずい Pie Holic の『秋の収穫祭限定パイ 3種セット』とともに食欲の秋を楽しんでください。お得なセットは、パイの食べ比べやご家族・ご友人とのパーティメニューにもぴったりです。

■販売概要

商品名 : 秋の収穫祭限定パイ 3種セット
価格 : 5,200 円 (税込)
※単品でご購入の場合は、各 2,700 円 (税込)
販売期間 : 2022 年 9 月 16 日 (金) ~ 10 月 31 日 (月)
発送 : ご注文をお受け次第、順次発送
配送地域 : ヤマトクール便にて、沖縄・離島を除く 46 都道府県へ配送可能
配送料 : 640 円 ~ (地域によって異なります)
ご注文方法 : 公式オンラインショップ (<https://pieholic.thebase.in/>) または
楽天市場店 (<https://www.rakuten.ne.jp/gold/pieholic/>) よりご注文ください

<セット内容>

ラムレーズンアップルパイ (13cm)	パープルポテトチェリーパイ (13cm)	パンプキンエンパナードパイ (13cm)
		

■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/>
公式オンラインショップ : <https://pieholic.thebase.in/>
楽天市場店 : <https://www.rakuten.ne.jp/gold/pieholic/>

【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（2022年9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 (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) / TERAKOYA (武蔵野)
 SUD Restaurant TERAKOYA (竹芝) / T-LOTUS M (天王洲アイランド)
 Harmonie agréable (表参道) / グランドパーク小樽 (小樽)

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。