



2022年11月4日
株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

温めて即完成！簡単＆本格パーティーフード
Pie Holic から人気の『パイホリック クリスマスパティーセット 2022』が登場
～11月4日(金)から150食限定で販売開始～

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、昨年早期に完売した人気商品『パイホリック クリスマスパティーセット 2022』の予約を11月4日（金）から150食限定で開始いたします。



今年のパーティセットは、国産牛ホホ肉のビーフシチューパイ、バツファローチキン、テキサスサラダ、ラタトゥユディップ、自家製ピクルスの5点入り。ファミリーにも十分なボリューム感で、温めるだけで本格的なパーティーフードが即完成します。

「国産牛ホホ肉のビーフシチューパイ」は、国産の牛ホホ肉を野菜と一緒にワインでじっくり煮詰めた特製ビーフシチューと、マッシュポテトを入れて焼き上げたパイ。ボリューム満点のメインディッシュで、お子様からお酒を飲まれる大人の方々まで楽しめます。その他、辛さを抑えた味付けで子供も食べやすい「バツファローチキン」や「テキサスサラダ」、カナッペやソースにアレンジも可能な「ラタトゥユディップ」、「自家製ピクルス」とバラエティ豊かなメニューを詰め合わせました。

11月30日（水）までにご予約の方には配送料無料でお届けいたします。今年はぜひ、簡単かつ本格的な『パイホリック クリスマスパティーセット 2022』で、家族と過ごすおうちクリスマスをお楽しみください。

■販売概要

商品名 : パイホリック クリスマスパティーセット 2022

販売個数 : 150 セット

価格 : 6,700 円 (税込)

予約期間 : 2022 年 11 月 4 日 (金) ~ 12 月 14 日 (水)

※予約数が上限数に達した場合、早期に販売を終了することがあります。

予めご了承ください

お届け日 : 12 月 23 日 (金)、24 日 (土)、25 日 (日) のいずれかをお選びいただけます。

配送地域 : ヤマトクール便 (冷蔵) 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)

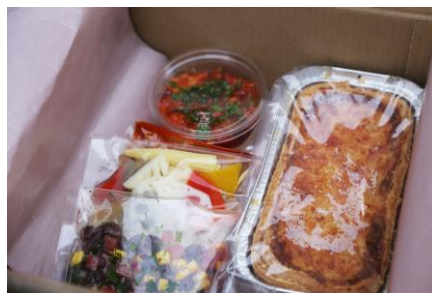
ご注文方法 : 公式オンラインショップ (<https://pieholic.thebase.in/>) または

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>2~3 人分

- ・国産牛ホホ肉のビーフシチューパイ (750g)
- ・バッファローチキン (170g)
- ・テキサスサラダ (150g)
- ・ラタトゥユディップ (200g)
- ・自家製ピクルス (120g)

※発送日より 5 日以内にお召し上がりください



国産牛ホホ肉のビーフシチューパイ

4 時間掛けて煮込んだ国産の牛ホホ肉をブロッコリー、カリフラワー、ニンジンと一緒に、赤ワイン、マデラ酒、ポートワインの 3 種のワインで更にじっくり煮詰めて、深い味わいに仕上げた特製ビーフシチューに、マッシュポテトをたっぷり乗せて焼き上げたパイです。ボリューム満点のメインディッシュで、子供から大人まで家族みんなで楽しんでいただけます。



バッファローチキン

揚げたチキンに酸味や辛味のあるバッファローソースを絡めたアメリカ発祥の料理。今回のセットでは、バッファローソースにトマトソース、ケチャップ、蜂蜜を加えて子供も食べやすい味付にしました。



テキサスサラダ

ブラックビーンズ、コーン、トマト、レッドオニオン、ハラペーニョ、ハーブが入ったサラダ。ライムの風味が爽やかな柑橘のドレッシングで味付けがしてあります。



ラタトゥユディップ

たっぷりの野菜にトマトを加えて煮込んだラタトゥユと、クリームチーズのディップ。前菜としてそのまま食べるのはもちろん、バゲットにつけてカナッペにしたり、フライドポテトのソースにするなどアレンジを楽しむのもおすすめです。

※画像内のバゲットはセットには含まれておりません



自家製ピクルス

ヤングコーン、レンコン、パプリカ、キュウリ、オニオン、ニンジン、カリフラワーをマリネしてピクルスにしました。



■早期予約特典

11月30日（水）までにご予約の方には、配送料無料でお届けします。

■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/>
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11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。