

銀座の老舗「銀座木村家」× 東急プラザ銀座「数寄屋橋茶房」 オリジナルあんぱんを期間限定販売

東急不動産SCマネジメント株式会社(本社:東京都港区、社長:佐藤一志)が運営する「東急プラザ銀座」は、当館6階「KIRIKO LOUNGE(キリコラウンジ)」に併設するカフェ「数寄屋橋茶房」にて、銀座木村家とコラボレーションしたオリジナルあんぱん『白ごまと生姜のあんぱん』を、12月2日(金)～12月30日(金)の期間限定で販売いたします。

東急プラザ銀座6階パブリックスペースに併設されるカフェ「数寄屋橋茶房」は、銀座に居を構える「六雁(むつかり)」の総料理長である秋山能久(あきやま よしひさ)氏が監修したモダン和食カフェです。今回のコラボレーションでは、最高のおあんぱんを作るため、明治2年創業の「銀座木村家」とスーパー割烹「六雁」、「数寄屋橋茶房」が共同開発しました。パン生地はイースト菌を使用せず酒の酵母から作られた「酒種」を使用。餡子には北海道十勝周辺で収穫し厳選した小豆のみを上品に炊き上げた餡子に、ごまの香りが引き立つよう半擦りした白ごまと、じっくりと時間をかけて作った生姜の蜜煮を絶妙なバランスで練り込みました。味にもデザインにもこだわったあんぱんは、数寄屋橋茶房でしか召し上がれない一品となっております。

銀座ブランドとしてのこだわりを追求した『白ごまと生姜のあんぱん』、ぜひこの機会にお召し上がりください。



■商品概要

- ・商品名 白ごまと生姜のあんぱん
- ・価格 290円(税込み) ※1日限定20個
- ・販売期間 12月2日(金)～12月30日(金)
- ・特長 木村屋の酒種酵母を使用した生地に香り高い半擦り胡麻、生姜の蜜煮を北海道産小豆で作った餡子に練り込んだ数寄屋橋茶房オリジナルあんぱん



■銀座木村家

銀座4丁目交差点に明治2年創業、今年で147年目を迎える老舗パン屋。伝統の製法と原材料にこだわり、明治7年木村屋初代木村安兵衛により誕生した元祖あんぱんを含む、約130種類の手作りパンを”いつもかわらぬ美味しさ”として自社店舗からお客様へお届けしております。

銀座
木村家

■数寄屋橋茶房 店舗概要

- ・住所 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座 6階
- ・ジャンル カフェラウンジ
- ・営業時間 平日11:00～23:00、日・祝 11:00～21:00
※キリコラウンジ内でのイベント等の開催により、休業になる場合がございます。
- ・ラストオーダー 平日FOOD22:00、DRINK22:30、日・祝FOOD20:00、DRINK20:30
- ・定休日 不定休
- ・座席数 78席
- ・電話番号 03-6264-5590
- ・その他 テイクアウトあり、喫煙不可



■秋山 能久(あきやま・よしひさ)氏プロフィール

日本料理店「六雁」総料理長

1974年生まれ。茨城県出身。東京・学芸大学「割烹すずき」、表参道「月心居」を経て、2005年、銀座の日本料理店「六雁」の料理長に就任。とくに野菜の魅力を引き出すアート性の高い料理に定評があり、名だたる名店がひしめく銀座で異彩を放つ。“粋”の精神を加えた日本料理には、海外にもファンが多い。



「東急プラザ銀座」施設概要

所在地	東京都中央区銀座5-2-1
営業時間	11時～21時(ショッピング・サービス・カフェ) 11時～23時(レストラン・フード) ※一部店舗により異なる
定休日	年2日(元旦及び法定点検日)予定
交通	東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線 銀座駅C2・C3出口 徒歩1分 東京メトロ 日比谷線・千代田線 日比谷駅A1出口 徒歩2分 東京メトロ 有楽町線 有楽町駅A0出口 徒歩2分 JR山手線・京浜東北線 有楽町駅銀座口 徒歩4分
階数	地下5階～地上11階
面積	敷地面積 3,766.73㎡、延床面積 約50,000㎡
構造	鉄骨造 一部 鉄筋コンクリート造、鉄骨鉄筋コンクリート造
用途	店舗(地下2階～地上11階)・駐車場
施設運営	東急不動産SCマネジメント株式会社
設計・監理	株式会社日建設計
施工	清水建設株式会社
商環境デザイン	株式会社インフィクス
開業	2016年3月31日(木)
WEBサイト	http://ginza.tokyu-plaza.com

