平成 26 年 9 月 17 日

各 位

会 社 名　株式会社レッド・プラネット・ジャパン
代表者名　代表取締役社長　小野間　史敏
（JASDAQ コード：3350）
問合せ先　経営企画室　室長　　丹藤　昌彦
電　　話　　（050-5835-0966）

“カップケーキ”で話題の『マグノリアベーカリー』 ハロウィン限定スイーツ販売!!

当社連結子会社であります株式会社キューズダイニングの子会社である株式会社スイートスター（本社：東京都港区赤坂一丁目７番１号赤坂榎坂森ビル６階）が手掛ける**“カップケーキ”で話題の『マグノリアベーカリー』**が、ハロウィン限定のスイーツを販売いたします。

今年６月に日本上陸を果たして以来、絶大な支持を集めているカップケーキの「マグノリアベーカリー」が、10 月 1 日から 31 日までハロウィン限定スイーツを販売することとなりました。

ハロウィンらしいキャラクターがデコレーションされた「**ハロウィン カップケーキ**」（530 円）は、ポップで可愛らしい見た目が特徴。「わあ」とおどかす時に使う「Boo！」というスラングがあしらわれた「**ブー カップケーキ**」（480 円）は、オレンジ色のホワイトチョコレートトリュフ味のフィリングが詰められています。

他にもスパイシーなパンプキンピーカンナッツ味のフィリングをのせた「**パンプキン ピーカン バー**」（380 円）や、ホイップクリームとローストピーカンナッツがトッピングされた「**パンプキン チーズケーキ**」（880 円）。 メープルクリームチーズのアイシングを使用した「**パンプキン ピーカン カップケーキ**」（480 円）が登場いたします。

マグノリアベーカリーのハロウィン限定スイーツは、毎年大きな話題を呼ぶものばかり。アメリカでは、リアルなお化けの顔やキャラクターの表情は、多くの人から人気を集める定番スイーツとなっております。

今年、日本に初めて上陸したマグノリアベーカリーの限定スイーツだけあって、パーティーに持ち寄れば人気者になれるのは間違いないでしょう！


Happy Halloween!
Boo!






Boo!
Boo!
Boo!
Boo!
Boo!
Boo!



マグノリアベーカリーは 1996 年 7 月、設立者である Allysa Torey（アリッサ・トリイ）と Jennifer Appel（ジェニファー・アップル）が、ニューヨークのウエストヴィレッジにあるブリーカーストリートに 1 号店をオープン。

オープン当時はパン等を焼いており、現在のマグノリアの代名詞となったカップケーキが登場したのはその年の秋のことです。

2007 年、前オーナーは後継者にニューヨーク出身のレストラン経営者 Steven Abrams（スティーヴン・アブラムス）と Tyra Abrams（タイラ・アブラムス）を選びました。

Abrams ファミリーによって、マグノリアベーカリーが長年ニューヨーカーに愛される有名ブランドに成長した背景には、下記の 2 つのブランド理念を守り続けてきた事にあります。

☆ Baked Fresh（常に焼きたてをお届けすること）

☆ Vintage décor and warm,inviting atmosphere

（懐かしい気持ちや安心感を提供する内装の雰囲気、色使い、ヴィンテージ装飾）

“マグノリアベーカリー”

東京都渋谷区神宮前５－10－１GYRE　B1F

東京メトロ明治神宮前からアクセスのよい表参道 GYRE（ジャイル）地下 1F

以上