平成 29 年９月 26 日

各　位

会 社 名　株式会社うかい
代表者名　代表取締役社長　大工原　正伸
（コード番号：7621ＪＡＳＤＡＱ）
問合せ先　専務取締役事業本部長 兼
経営企画室担当　紺野　俊也
（電話番号：042-666-3333）

新規出店に関する詳細なお知らせ

平成 29 年４月 13 日に発表いたしました新規出店に関するお知らせについて、その詳細内容が決定しましたので、下記のとおり、お知らせいたします。

記

１.出店店舗の内容

(1)	店　　名	アトリエうかい トリエ京王調布
(2)	業　　態	菓子製造・販売店
(3)	出 店 場 所	東京都調布市布田４丁目４番 22　トリエ京王調布　A館　１階
(4)	出 店 面 積	19.06 坪（63.04 ㎡）
(5)	営 業 開 始 日	平成 29 年９月 29 日（金）（予定）
(6)	販 売 商 品	焼き菓子、半生菓子、生菓子他
(7)	初年度売上高	63 百万円（見込み）
(8)	コ ン セ プ ト	「アトリエうかい」は、うかいグループの鉄板料理店「うかい亭」で提供している食後のプティフール（小菓子）が評判となり、「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに生まれた洋菓子店です。 当店舗ではお菓子の製造も行い、ガラス越しにパティシエたちの姿を見ることができるほか、出来立てのお菓子をその場でお召し上がりいただけるようイートインスペースも設置。 商品ラインアップには定番の「フールセック（クッキー詰め合わせ)」や旬の果物を使った生菓子に加え、「プリン」「シフォンケーキ」「アイスクリーム」を新商品としてご用意いたします。 出店場所となる「調布」は、いろり炭火焼料理店「うかい鳥山」や鉄板料理店「八王子うかい亭」など、高尾・八王子エリアの店舗にもなじみのある京王線沿線のなかでも都市開発が進み注目される街であり、その調布駅直結の商業施設である「トリエ京王調布」への出店で、より身近に「アトリエうかい」のお菓子をお求めいただけるようになります。

２.業績に与える影響

本店舗の出店による平成 30 年３月期の業績に与える影響は、平成 29 年５月 18 日開示の「平成 29 年３月期　決算短信[日本基準]（非連結)」に公表いたしました平成 30 年３月期の業績予想に織り込み済みであります。

以上

2017 年 9 月 26 日
株式会社うかい

「アトリエうかい トリエ京王調布」
2017 年 9 月 29 日(金)ニューオープン！
トリエ京王調布限定商品を新発売

東京・神奈川を中心にレストランを展開する株式会社うかい(本社:東京都八王子市　代表取締役社長:大工原正伸　以下「うかい」)は、洋菓子店「アトリエうかい トリエ京王調布」を、2017 年 9 月 29 日(金)に調布駅直結の商業施設「トリエ京王調布」A 館 1 階にオープンいたします。



「アトリエうかい」は、鉄板料理「うかい亭」から引き継ぐ職人の技と感性が息づく、うかいグループの洋菓子店です。「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに掲げ、「旬の素材を最も美味しく提供する」というこだわりのもと、一つひとつ、丁寧なお菓子作りを心がけています。「アトリエうかい トリエ京王調布」では、定番の「フールセック(クッキー詰め合わせ)」や旬の果物を使った生菓子に加え、店内のオープンキッチンで作る「プリン」「シフォンケーキ」「アイスクリーム」を限定商品としてご用意しました。レストランを運営するうかいグループの洋菓子店だからこそ味わえる、贅沢な味わいをお楽しみください。

店舗概要

- 名　　称: アトリエうかい トリエ京王調布
- 業　　態: 菓子製造・販売店
- 住　　所: 東京都調布市布田 4-4-22 トリエ京王調布 A 館 1 階
- 面　　積: 19.06 坪(63.04 ㎡)
- イートインスペース: ベンチシートあり
- 開店時期: 2017 年 9 月 29 日(金)

「アトリエうかい」シェフパティシエ プロフィール



鈴木 滋夫 (株式会社うかい 製菓部 統括製菓長)
1974 年生まれ。フランスでの研修後、都内製菓店や「エコール辻東京」の教員を経て、2003 年株式会社うかい入社。2006 年に洋食事業部 製菓長に就任。「うかい亭」のデザートを担当し、2013 年に洋菓子店「アトリエうかい たまプラーザ」の立ち上げを担い、2017 年 7 月には「アトリエうかい エキュート品川」のオープンに至る。現在、統括製菓長として製菓全般を統括し、季節を楽しめるお菓子作りを日々追求。ANA 国内線プレミアムクラスの軽食サービス「Premium SABO」の監修や、ANA 国内線機内販売「ANA MY CHOICE」も手がける。著書には、「アトリエうかいのクッキー(柴田書店)」がある。

2017 年 9 月 26 日
株式会社うかい

「アトリエうかい トリエ京王調布」限定商品

プリンを、もっと贅沢に

手のひらに寄り添う、ころんと丸い瓶に素材の味わいがぎゅっと詰まったプリン

卵やチーズなど、素材本来の味わいを引き出す製法にこだわった風味豊かなプリン。レストランで美しい器に盛りつけられたプリンをイメージして、上品で高級感のある白いガラス瓶に入れました。幅広い年齢層の方々に永く親しまれる商品になってほしいという願いを込めて、瓶の表面には古くから世代を問わず愛され続けるものの象徴としてメリーゴーランドの絵柄をデザインしました。









【商 品 名 】バニラのプリン 【税込価格】480 円(1 個)
卵、乳、砂糖、バニラといったシンプルな素材を使い、繊細な風味や口当たりが際立つ味わいに仕上げました。火入れをして蒸し固めることで、ほどよい柔らかさを保ちながら、口に入れると、とろりととろける食感を生み出しています。生地だけでなくカラメルにもマダガスカル産のバニラビーンズを使用。バニラの溌溂とした香りが卵の味わいを一層引き立てます。



【商 品 名 】フロマージュプリン 【税込価格】480 円(1 個)
コクのあるクリームチーズのプリンに、濃厚なチーズソース、爽やかな酸味と香りが特徴のレモンカラメルが奏でるマリアージュを楽しむ一品。チーズの風味を最大限引き出す製法で作られた、こだわりの味わいが魅力です。



【商 品 名 】栗のプリン (季節限定) 【税込価格】530 円(1 個)
和栗で作ったきんとんをベースに、プリン生地と栗のクリームを重ねた三層のプリン。きんとんには兵庫県三田市「湖梅園」で収穫された和栗を使用。厳選した素材の味わいを引き出すために蒸し焼きで仕上げました。この季節にしか味わえない、栗とプリンのコラボレーションをお楽しみください。

※ギフト BOX(箱)は、3 個入り(税込金額 1,440 円～)と 6 個入り(税込 2,880 円～)の 2 種類をご用意しております。

【 サ イ ズ 】
◎ 瓶(1 個):φ61×H60(mm) ◎3 個入り箱:W195×D85×H85(mm) ◎6 個入り箱:W212×D143×H85(mm)

Chef's Comment

◆ギフトや手土産に好適◆
ご家庭や大切な人へ、誰にとっても身近な存在であるプリンならではの親しみやすさと、「アトリエうかい」のこだわりが詰まった美味しさをお届けいたします。

2017 年 9 月 26 日
株式会社うかい

「アトリエうかい トリエ京王調布」限定商品

どこまでも繊細で、やさしい食感

メープルがふわりと上品に香る、しっとりやわらかなシフォンケーキ

ふんわりと泡立てたメレンゲと粉の配合にこだわり、丁寧に焼き上げることで軽やかな食感を実現しました。別添えとして、メープルシュガーを加えたやさしい甘さの生クリームと、オリジナルブレンドのメープルシロップをご用意しています。伝統的なフランス紋様をイメージしたクラシカルなケーキ箱入り。シフォンケーキをメープル生クリーム、メープルシロップと共に可愛らしく包み込むオリジナルパッケージをデザインしました。





【商 品 名 】シフォンケーキ（メープル）
※メープル生クリームとメープルシロップ付き
【税込価格】2,430 円
【フレーバー】メープル
【 サ イ ズ 】箱：W190×D190×H205（mm）

Chef's Comment

◆レストランのような贅沢さ◆
お好みの大きさに取り分け、メープル生クリームとメープルシロップをたっぷり添え、レストランで食べるデザートそのものの贅沢さをご家庭でお楽しみいただけます。至福のひと時をお過ごしください。

果実やチーズの豊かな味わいを、まるごと

素材の味わいが際立つ豊かな、作りたてアイスクリーム

素材の鮮度・風味・旨みを活かした口どけなめらかな出来立てアイスクリーム。定番フレーバーのほか、旬の味わいを楽しめる季節限定フレーバーを揃えています。各種アイスクリームにはお好みで生クリームやソースのトッピングもでき、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。その他、アイスクリームを用いた季節のパフェ（税込価格 850 円）もご用意しています。お買い物や調布駅をご利用の際、気軽にお立ち寄りください。



【商 品 名 】アイスクリーム
【税込価格】シングル：420 円　ダブル：730 円（コーン・カップ）
トッピング：100～150 円
【フレーバー】6～10 種　※季節によって異なります。

Chef's Comment

◆なめらかな口どけ◆
レストランで使用している「パコジェット」というマシンを使用しました。「パコジェット」は、急速冷凍した食材を加工することで鮮度を保ちながら、素材本来の味と色彩をご提供します。また、とてもなめらかなで繊細な口どけも特徴です。おすすめは、北海道産「フロマージュ・ブラン フェッセル」を使ったアイス。フレッシュチーズならではの、さわやかな酸味とコクをお楽しみください。