NEWS RELEASE

2019 年 10 月 21 日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス

BAGEL & BAGEL

しっとり&もちもちの「BAGEL & BAGEL」秋の CREAM in BAGEL を発売！

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルテゴ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）は、2019 年 10 月 28 日（月）からしっとり、もちもち、クリーミーな秋の CREAM in BAGEL を販売します。



商品名：CREAM in BAGEL コーヒーカスタード（左）

商品概要：しっとりもちもちのコーヒー生地にカスタードクリームを包み込んだベーグルです。

商品名：CREAM in BAGEL かぼちゃクリーム（中）

商品概要：しっとりもちもちのベーグル生地に北海道産かぼちゃを使用したクリームを包み込んだベーグルです。

商品名：CREAM in BAGEL おさつクリーム（右）

商品概要：しっとりもちもちのベーグル生地に徳島県産鳴海金時を使用したさつま芋のクリームを包み込んだベーグルです。

販売価格：各 240 円（本体価格）

販売期間：2019 年 10 月 28 日(月)～12 月 25 日(水)

※上記商品の販売店舗：BAGEL & BAGEL 及び BAGEL & BAGEL City 各店舗（一部店舗除く）
在庫状況により販売期間が変わります。

■「BAGEL & BAGEL」は、素材にこだわったヘルシーさが自慢！

「しっとり」「もちもち」食感を特徴とするベーグルは、体に優しい厳選した素材で作られており、「安心・安全な食」（※）として、毎日の食生活に取り入れていただくことができます。あわただしいオンの日でも、短い休憩時間にも食べられるベーグルは、オフの日にはお子様やご家族のための朝食やランチとして活躍します。

「BAGEL & BAGEL」は、これからも豊富なバリエーションのベーグルを、お客様のライフスタイルの一部となるよう、ご提案してまいります。

※「BAGEL & BAGEL」のプレーンベーグルの生地には、卵、バター、牛乳などの動物性たんぱく質や保存料を使用しておらず、「ローコレステロール」「ローオイル」「ローカロリー」及び「ローファット」を特徴としております。

■株式会社アルテゴについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング
代表取締役社長：檜垣　周作
事業内容：ベーグル、焼き菓子の製造、販売並びにこれらの商品を使用した飲食店舗の直営事業及び FC 事業、カフェ、パブ業態の直営事業
URL：http://www.altego.jp/
総店舗数 129 店舗（2019 年 9 月 30 日現在）
（BAGEL & BAGEL 35 店舗、MOMI&TOY’S 61 店舗、瑪蜜黛 23 店舗、その他 10 店舗）

■株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング
代表取締役社長：檜垣　周作
事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等
URL：https://j-fla.com
グループ総店舗数：854 店舗（2019 年 6 月 30 日現在）

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社アルテゴ　担当　安川
TEL：03-4586-1116　FAX：03-4586-1119
MAIL:yasukawa_masahiro@altego.jp URL（BAGEL & BAGEL）：http://www.bagelbagel.jp/