添加物・保存料不使用のグルテンフリーな米粉蒸しパン「てぃだ

期間限定で、生もち食感の米粉ココナッツミルク蒸しパンを発売 開始します開始します!



今までにないプルップルな生もち食感の【ココナッツミルク米粉蒸しパン】を、6月限定で販売いたします。

ココナッツミルクを使用し、水分を調整。

今までの米粉蒸しパンのもちもち感とは一味違う、生食感のようなプルプル感が特徴です。 今回はこちらの生もち食感の米粉ココナッツミルク蒸しパンと、アールグレイの紅茶蒸しパン、 プレーン蒸しパンをセットにしてお届けいたします。

ていだは2020年7月

に神保町でオープンしたカフェです。店名の「てぃだ」は沖縄で太陽を意味し、太陽でみんなの顔を明るく笑顔に照らせるように、そんな思いが込められております。当店の米粉蒸しパンは、店内で手作りしております。じっくりと蒸しあげ、小麦では出せないモッチモチな食感が特徴的となっております。

■メニューの紹介

- ・季節の蒸しパン 5個セット 1,950円
- -生もち食感の米粉ココナッツ蒸しパン(2個)
- -アールグレイ蒸しパン(2個)
- -プレーン蒸しパン(1個)
- ・季節の蒸しパン9個セット 3,500円
- -生もち食感の米粉ココナッツ蒸しパン(3個)

-アールグレイ蒸しパン (3個)

-プレーン蒸しパン(3個)

■米粉蒸しパンの特徴

1、手作りへのこだわり

自慢の米粉蒸しパンは、生地から全て手作業で蒸しあげております。米粉・米油・きび砂糖・無調整豆乳等のシンプルな材料だからこそ感じられる、優しい味わいです。店名の「てぃだ」は沖縄の方言で「太陽」を意味します。蒸しパンと共に、皆様の一日を明るく照らせます様に。

2、材料へのこだわり

様々な米粉の中から厳選した米粉、そして米油や無調整豆乳を使用し、モッチモチの米粉蒸しパンを蒸しあげました。こだわった素材を使用することで添加物・保存料を控え、お子様から大人の方まで楽しめる一品となっております。

3、独自性へのこだわり

炭を使用したチャコール蒸しパンや、無農薬の玄米粉を使用した玄米粉蒸しパン等、他店には無いオリジナル蒸しパンをご用意しました。

■注文方法

以下のサイトより注文が可能となっております。

販売サイト:<u>https://shop.tidasandwich.com</u>

■配送方法

クール便で1週間以内に発送致します。

■店舗の概要

店舗名:米粉カフェてぃだ(@ブックカフェニ十世紀)

住所:〒1010051 東京都千代田区神田神保町254 開拓社ビル2階

電話番号: 03-5213-4853

営業時間:平日・土曜日 11時 19時(ラストオーダー 18時30分)

日曜日・祝日 11時 18時(ラスtオーダー 17時30分)

URL: https://tidasandwich.favy.jp

▼店内ホームページ https://tidasandwich.favy.jp

▼オンライン専門ページ https://shop.tidasandwich.com

▼店舗インスタグラム、ツィッター、Facebook 「米粉カフェてぃだ」で検索

■メディア掲載情報一覧

- ・出没!アド街ック天国 神田神保町特集(2020年10月3日 放送回)
- ・東京トレンドランキング 11月号神保町特集 掲載(2020年10月26日)
- ・ナビプラ神保町 路地裏のよろめき 第六十八話 掲載(2020年11月20日)
- ·NIKKEI The STYLE 掲載(2021年1月17日)
- ・レイバーネット 掲載(2021年2月23日)
- ·SIHIPS 掲載(2021年3月9日)

■本件に関する問い合わせ

店名:米粉カフェてぃだ

担当者名:武本侑子

電話番号: 080-2260-4670

メールアドレス: tida.sandwich@gmail.com

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com