本格派ティラミス専門店「BENE REGALO(ベーネレガーロ)」バター香る”サクッじゅわ”食感の焼き立てティラミスフィナンシェを秋川本店で先行販売開始

BENE REGALOの商品は、500種類以上のティラミスを食べ比べながら研究・開発を重ね、究極の逸品たちに辿り着きました。現在も様々なティラミスを探求し、研究・開発を続けています。
看板商品である「Primo Tiramisu」は、ヒルナンデスの放送後わずか1時間で200個を売り上げ、通販では2ヶ月待ちになったの人気商品です。
東京・代々木に位置する「BENE REGALO」の2号店は、2023年4月12日 にオープンし、品切れが続くほどの大変な人気を集めています。
2023年6月1日 からは、秋川本店で焼き立てのティラミスフィナンシェの提供を開始しました。

2022年春に東京・あきる野市にオープンした「BENE REGALO」は誰もが豊かな時間を過ごせるよう、あらゆるシーンで最高のティラミスを提供するブランドです。「頑張るあなたへの応援菓」、「ホッと一息つける甘え先」、「ティラミス好きによるティラミス好きのためのティラミス」をコンセプトに体験価値にも重きを置いています。

〇Tiramisu Financier
「Primo Tiramisu」では、卵黄をたくさん使用するため、卵白の余りを有効活用する目的で、ティラミスフィナンシェは商品開発されました。
生地にはたっぷりのバターを使用し、さらにティラミスの欠かせない要素であるチーズとコーヒーが生地に練り込まれています。
焼きたてのティラミスフィナンシェは、外側はカリッとした食感を持ちながら、中はしっとりとしています。通常のティラミスフィナンシェでは、上部にトッピングされたホワイトチョコレートのザクザクとした食感を楽しめますが、焼き立てではホワイトチョコレートが溶け、口の中で柔らかく溶ける感触を楽しむことができます。

BENE REGALO秋川本店では、1日1~2回焼き立てのティラミスフィナンシェを提供しています。食べ歩き

に最適な紙袋にお入れしてお渡しすることも可能ですし、お持ち帰り用の紙袋にも入れることができます。
焼き上がりの時間は日によって異なるため、前日には各種SNSでお知らせしています。
また焼き立てフィナンシェは代々木店でも販売を始める予定です。

【店舗詳細】
ティラミス専門店「BENE REGALO」秋川本店
住 所：〒197-0804 東京都あきる野市秋川1-8あきる野ルピア1階
営 業 時 間：11:00～17:00
定 休 日：不定休
電 話：042-808-7933

【商品詳細】
・焼き立てTiramisu Financier ×1 ￥300
・焼き立てTiramisu Financier ×2 ￥500

【BENE REGALO公式サイト・SNS】
公式サイト：https://bene-regalo.com/source_prrr-pattern_default
メンバーサイト：https://eatpon.bene-regalo.com/
Twitter：https://mobile.twitter.com/bene_regalo
Instagram：https://www.instagram.com/bene_regalo/?hl=ja
公式LINE：https://page.line.me/723qltjy?openQrModal=true

【お問い合わせ】
メール support@bene-regalo.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com