



KOTOBUKI  
takayuki sakai



\ 12月1日土曜 /

# 完全リニューアルオープン!

希少価値の高い魅惑の天然バニラビーンズのみを使用。  
「天然バニラビーンズに特化した洋菓子店」として生まれ変わります!



KOTOBUKIプリン ¥500(税込)

最高級の天然バニラビーンズを2種類ブレンドして作り上げました。  
幸福感を感じるような魅惑的な甘い香りが口いっぱいに広がる  
KOTOBUKI自慢のこだわりのプリンです。



KOTOBUKIロール ¥2,000(税込)

厳選した天然バニラビーンズを生地に混ぜ合わせて、バニラの香りとプチ  
プチとしたバニラ粒の食感の絶妙なハーモニーを実現。上品でしっとり  
とした生地の中に弾けるような甘い香りをお楽しみください。

※1日(土)・2日(日)はKOTOBUKIプリンとKOTOBUKIロールだけの販売となります。



## 天然のバニラビーンズ

KOTOBUKIでは世界でも希少価値の高い「マダガスカル産の天然バニラビーンズ」と「パプアニューギニア産の天然バニラビーンズ」  
(1kg10~13万円相当)の2種類を厳選して商品に使用しご提供いたします。



オーナーシェフ 酒井 隆之

この度、KOTOBUKIはパンとプリンのお店から「天然バニラビーンズに特化した洋菓子店」へとリニューアルオープンをいたしました。希少価値の高い天然バニラビーンズの香りと食感の魅力をどうしても皆様にお伝えしたい。その一心で商品を開発しご提供できるまでに至りました。  
KOTOBUKIの商品を口に入れた瞬間に広がる天然バニラビーンズの魅惑的な甘い香りは、皆様の味わいの記憶に残ること間違いないと確信しております。是非、一度ご賞味いただければ幸いです。生まれ変わったKOTOBUKIを、これからもどうぞご愛顧いただきますようお願い申し上げます。

リニューアルオープン  
特別記念プレゼント

12/1 土

12/2 日

2日間限定、KOTOBUKIロールを  
お買い上げの方に限り



先着で20名様に  
「KOTOBUKIプリン(¥500の現品)」  
お1つプレゼントいたします。

是非、この機会にご利用くださいませ。



KOTOBUKI  
takayuki sakai



# 7つの特徴



## プリン

### 1. バニラビーンズの黄金比率

天然バニラビーンズ2種類を3対1の黄金比率でブレンド。魅惑的な甘い香りは記憶に残るほどの香りです。

### 2. 生乳本来の甘い風味

飛騨のノンホモ牛乳を使用しております。プリンの中に生乳本来の自然な甘い風味を味わうことが出来ます。

### 3. 生クリームは安定剤不使用

生乳のみで作られる希少価値の高いクリームを使い、プリンの色を艶立たせているため綺麗で上品な姿を楽しめます。

### 4. 味の濃いこだわりの御養卵

栃木県那須の御養卵を使用しております。甘みが強く艶があり、きめ細かい卵で、とてもなめらかな食感を体験することが出来ます。

### 5. 最新型オーブンで一貫した品質を実現

電子パネルで温度などを徹底管理調整することができるオーブンを使用しております。常に最高のバランスを保った一貫した品質をお客様にご提供いたします。

### 6. 風味や味を守る徹底した衛生管理

急速冷却機ブラストチラーを使用することで、食品中の細菌増殖を限りなく少なくします。プリンの味や風味の品質を落とすことなく、お客様に安心して商品を召し上がっていただけます。

### 7. 圧倒的な経験値に基づく完全手作り

国内・海外などで多くのプリンを試作・製造し続けてきたシェフによる完全手作りです。素材を知り尽くしたからこそ生み出されるプリンは、安心・安全・美味しいをお約束します。



## ロールケーキ

### 1. 天然バニラビーンズを贅沢に使用

天然のバニラビーンズを生地に贅沢に混ぜ込みました。しっとりとした生地を食べた瞬間に甘いバニラの香りが口いっぱいに広がります。

### 2. 今までにない特別な食感

生地の中に混ぜ込んで焼き上げた天然のバニラビーンズは、香りだけではなく、プチプチとした食感も楽しむことが出来ます。

### 3. たっぷりの生クリームで上品質感

生地量限界の生クリームを入れて焼き上げております。ふわふわの生地の中にしっとりとした上品な食感を味わうことが出来ます。

### 4. 生クリームの黄金比率

2種類の乳脂肪分が違う生クリームを黄金比率によってブレンドしております。なめらかでほのかに甘く、キレのある味わいを作り上げました。

### 5. 濃厚プリンソース

生地にはプリンソース(アングレーズ)をふんだんにしみこませました。しっとりなめらかな生地がさらに味わい深く濃厚なものになります。

### 6. 艶の出るこだわりの御養卵

栃木県那須の御養卵を使用しております。ロールケーキの生地表面に綺麗な艶が生まれ、見た目からも美味しさも感じていただけます。

### 7. 特注天板でつくるしっとり優しい生地

特別注文の手作り天板を使用しております。生地が硬く焼きあがることなく、しっとりとした焼き上がりとここにしかない優しい食感をお楽しみいただけます。



KOTOBUKI  
takayuki sakai

クレジットカード決済もご利用いただけます

/ VISA / Master / JCB / Diners / Amex /  
/ DISCOVER /

〒362-0807

埼玉県北足立郡伊奈町寿2丁目258番地ブランドール藤華

☐ ホームページ

【電話】048-797-7145

【休日】火曜日

【営業時間】10:00~18:00

<https://takayuki-sakai.com/>

