

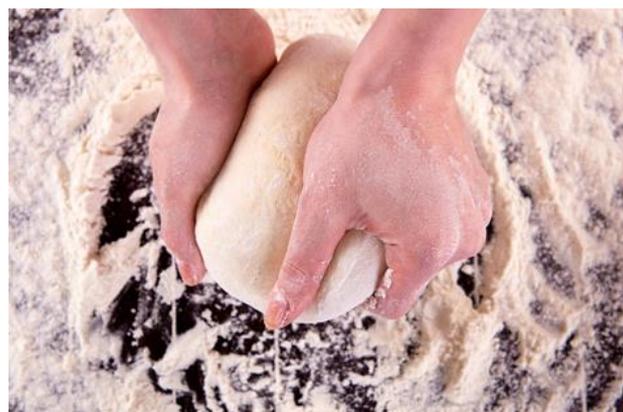
大阪天王寺のテイクアウト専門カフェ 「HOLO STANDARD」が、高級食パンを限定販売！

～ 食パン専門店「高匠」の湯種食パンを販売します ～

株式会社 WISNISTA(本社:大阪府大阪市、代表取締役:南 真石)は、大阪天王寺にあるテイクアウト専門店「HOLO STANDARD」にて、食パン専門店「高匠」の湯種食パンを2018年11月4日より販売いたします。



熟練の職人がひとつひとつ丁寧に仕上げた、こだわりの食パン♪



小麦粉を熱湯で捏ねて、低温で熟成させる「湯種製法」で作った、ふんわりもちもちの「高匠(たかしょう)」の湯種食パン。

ほんのり甘くて、耳まで美味しく、最後の一切れまで絶品をご堪能頂けます。

また、卵・保存料は使用しておりませんので、お子様も安心して召し上がって頂けます。

(1本2斤分 税込750円)

HOLO STANDARD での販売は、毎週日曜日を予定

商品の入荷は、毎週日曜日の13:00と17:00の2回です。

2018年11月4日(日)より販売開始します。

※曜日、時間帯に変更がある場合は、

店頭もしくはInstagramアカウントにてお知らせいたします。

(Instagramアカウント @holo_standard)



店舗「HOLO STANDARD」のご紹介

「HOLO STANDARD(ホロスタンダード)」は、ファッションビル Hoop(フープ)に 2018 年 3 月 16 日にオープンした店舗で、オリジナルロールサンドの HOLO ROLL(ホロロール)を中心に、スイーツやドリンクを取り扱っています。

キッチンカーの側面にはモンスターのイラストが描かれ、インスタ映え写真を撮るフォトスポットとしても人気です。



HOLO ROLL(ホロロール)とは？

多彩な具材をこだわりの生地で包んだロールサンド。
ランチのお供やちょっとしたおやつにぴったりです。

《メニュー》

- ・プルコギサラダロール 600 円+税
- ・テリヤキチキンとたまごサラダロール 500 円+税
- ・ツナとダブルチーズロール 500 円+税



タピオカやスノーアイスもご用意♪

ブラックティーやマンゴーミルクなど、全 10 種類のタピオカドリンクもご用意。

つるっとモチモチの食感が楽しめます。

(360 円~420 円+税)

また、氷をひらひらとフレア状に削った

ホワイトマウンテンアイスも

オープン直後から大人気です。

(600 円+税)



セット MENU も充実!

HOLO ROLL と一緒にお買い上げで、コーヒー (HOT&ICE) とアイ스티ーがいつでも 120 円 (税別) !

※当リリースでご紹介しているメニュー内容や価格は変更になる場合があります。ご利用の際は店頭にてご確認ください。

【店舗概要】

店名: HOLO STANDARD (ホロスタンダード)

所在地: 〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-2-30 Hoop1 階 南側オープンスペース

営業時間: 平日 12:00-21:00 土日祝 11:00-21:00

定休日: なし

<食パン専門「高匠(たかしょう)」ホームページ>

<http://t-factory.co.jp/takasho>

【会社概要】

会社名: 株式会社 WISNISTA (ウィズニスタ)

所在地: 大阪府大阪市中央区西心斎橋 1-5-5 アーバン BLD 心斎橋 6F

代表者: 南 真石

設立: 2017 年 6 月

URL: <http://www.wisnista.jp/>

事業内容: EC サイトの企画・運営・管理、コンサルティング、運営代行

小物、靴、アパレル製品の企画・製造・販売

広告運用・タレントマネジメント

【お客様からのお問い合わせ先】

HOLO STANDARD お客様窓口

e-mail: holo@wisnista.jp