

～「食べてきれいになる」グルテンフリースイーツをお届け～

米粉スイーツ専門店『HB Style KIYOKEN』 日本橋三越本店にて期間限定出店

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、代表取締役社長:野並晃)は、2025年9月17日(水)から9月23日(火・祝)までの7日間、日本橋三越本店にて、米粉スイーツ専門店『HB Style KIYOKEN』の催事出店を行います。

『HB Style KIYOKEN』は、「食べてきれいになる」をコンセプトに2020年6月に横浜駅西口 CIAL横浜に誕生した崎陽軒初のスイーツ専門店です。2023年11月には“米粉×グルテンフリー”をテーマにリニューアル。安心してお楽しみいただけるスイーツをお届けしています。

今回の催事では、米粉を使用した「ブリオッシュ」「ベーグル」「パイ」など多彩なスイーツをご用意。特にブリオッシュのサンドやベーグルサンドはその場でリベイクし、しっとりもちりとした食感をお楽しみいただけます。

米粉はグルテンフリーのため、小麦アレルギー・グルテン不耐症の方でも召し上がることができるだけでなく、食後の血糖値の上昇が緩やかな低GI食品としても注目されています。

「ごはん」にこだわり続けてきた崎陽軒が、新しいかたちでお米のおいしさをお届けする期間限定の特別な機会。ぜひこの機会に、日本橋三越本店へお立ち寄りいただき、『HB Style KIYOKEN』の「グルテンフリーの米粉スイーツ」をご堪能ください。

■催事内容

出店場所： 日本橋三越本店 本館B1階
〒103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1

販売期間： 2025年9月17日(水)～9月23日(火・祝) 10時～19時30分

■販売品目

ブリオッシュ 有機野菜とクリームチーズ	850円(税込)	人気の米粉のブリオッシュにフレッシュな野菜とクリームチーズを挟み、オレンジソースとオリーブオイルベースのソースで仕上げた催事限定の一品。
白米ベーグルサンド クリームチーズとあんず	680円(税込)	白米を使ったベーグルのサンド。シウマイ弁当でおなじみのあんずを原料にしたオリジナルピューレとクリームチーズの相性ぴったりのベーグルサンドです。
ブリオッシュ 豆乳クリームのみあんバター	520円(税込)	豆乳クリームバターのみあんこを、ふんわり、もちり食感の米粉ブリオッシュでサンドした『HB Style KIYOKEN』定番メニュー。
米粉のパイ プレーン	380円(税込)	お米本来の甘みが味わえる100%グルテンフリーの米粉パイ。プレーンと黒トリュフの2つのフレーバーをご用意。
米粉のパイ 黒トリュフ	430円(税込)	
「ブリオッシュ あんこのみあんず」税込500円、「白米ベーグル」税込550円、「宇治抹茶ベーグル」税込620円		

■製品写真



左回りにて「白米ベーグルサンド クリームチーズとあんず」、「ブリオッシュ 豆乳クリームのみあんバター」、「米粉のパイ プレーン」

※写真はイメージです

■お客様向けお問い合わせ先
株式会社崎陽軒 お客様相談室
フリーコール:0120-882-380

■お問い合わせ先

株式会社 崎陽軒
広報・販売促進部

担当: 小篠 ゆう、宮田 大嗣、高井 未希、鈴木 莉緒、
レオン ユンメン、宋 楚寒、ゴートゥフォン
TEL: 045-441-8918(直) 045-441-8851(代)
FAX: 045-453-2452
URL: <https://kiyoken.com>

『HB Style KIYOKEN』
店舗：横浜駅西口 CIAL横浜 B1F
営業時間：10:00～21:00 (L.O. 20:45)
電話番号：045-620-8600
URL：<https://www.hb-style-kiyoken.com>

