

出来立てシュークリームをご自宅で！
オリジナルベイクブランド「PUFFZ」より
お家で楽しめる『PUFFZ CHOUX CREAM KIT』を
2021年7月10日(土)よりオンラインストア限定で販売スタート！



パフズ シュークリーム キット



アレンジイメージ

株式会社トランジットジェネラルオフィスと“予約の取れないフレンチ”として知られる「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏の共同開発によって誕生したオリジナルベイクブランド「PUFFZ(パフズ)」より、**自宅でも“簡単”に“出来立て”の絶品シュークリームが楽しめる『PUFFZ CHOUX CREAM KIT』を2021年7月10日(土)からオンラインストア「STORES」限定で販売開始**することが決定いたしました。

「PUFFZ」は、オーダーを受けてから一つ一つ丁寧にクリーム絞り、出来立てのシュークリームを提供しているオリジナルベイクブランドです。

遠方にお住いの方や、なかなか渋谷にお買い物に来れない方へも『お店の味をそのままお届けしたい』という想いで誕生した今回の「PUFFZ CHOUX CREAM KIT」は、“簡単”に作れることはもちろん、“出来立ての味”をご自宅でお楽しみいただく事にこだわりました。

「PUFFZ」自慢のザクザク食感のシュー生地には、ご自宅でもお店と同じものが味わえるように小麦粉、バターを絶妙な配合で作りあげ香り豊かに。シュー生地の上には、チョコレートなどの食材を使用したクッキー生地をのせ、店頭同様のザクザクとした食感となるように仕上げました。

また、シュー生地に入れるクリームには、濃厚かつ軽さのある奥深い味わいのPUFFZこだわりのバニラクリームを、なめらかな食感を損ねないようにじっくりと時間をかけて冷凍することで再現いたしました。

今回の「PUFFZ CHOUX CREAM KIT」は、シュー生地6個と、500mlのクリーム1本をオリジナルボックスに入れ冷凍便でお届けいたします。

シュー生地は、トースターやオーブンレンジで焼き戻すことで、お店で食べているようなザクザク食感の芳ばしい生地に仕上げあげ、そこへ事前に冷蔵庫で1.5～2時間解凍しておいたオリジナルクリームを注入することで簡単に出来立ての味がご堪能いただけます。

また、「PUFFZ CHOUX CREAM KIT」は、お客様自身でアレンジすることも可能。

オーブンで焼き戻したシュー生地を半分にカットし、カットしたシュー生地の中にクリームを絞り、ケーキのようにフルーツやジャムなどを組み合わせてデコレーションすることでオリジナルのオープンシューサンドが完成いたします。季節に合わせたお好みのアレンジレシピもお楽しみいただけます。

大切な方との至福のおうち時間に、外はザクザクのシュー生地、中はなめらかで奥深い味わいのバニラクリーム、そんな夢心地な美味しさのシュークリームを是非お召し上がりください。

PUFFZ オンラインショップ「STORES」

<https://puffz.stores.jp/>

7月10日(土) 11:00am 販売スタート

PUFFZ 公式Instagram

@puffztokyo

#puffzアレンジ

#おうちでPUFFZ

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3Ayxxbd>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【 PUFFZ CHOUX CREAM KIT】



7月10日(土) 11:00 販売スタート

名称：PUFFZ CHOUX CREAM KIT

よみ：パフズ シュークリームキット

価格：3,000円（税、送料別）

「PUFFZ」自慢のザクザク食感のシュー生地には、ご自宅でもお店と同じものが味わえるように小麦粉、バターを絶妙な配合で作製し、香り豊かに。シュー生地の上には、チョコレートなどの食材を使用したクッキー生地をのせ、店頭同様のザクザクとした食感となるように仕上げました。

シュー生地に入れるクリームには、濃厚かつ軽さのある奥深い味わいのPUFFZこだわりのパナラクリームを、なめらかな食感を損ねないようにじっくりと時間をかけて冷凍することで再現いたしました。シュー生地6個と、500mlのクリーム1本をオリジナルボックスに入れ冷凍便でお届けいたします。

【作り方】

- 1 クリームを事前に冷蔵庫で1.5～2時間解凍
- 2 冷凍されているシュー生地を焼き戻す。
トースターで3分～3分30秒
焼き戻し後は5分ほど常温で粗熱をとる。
- 3 シュー生地の底の中心にスプーンの柄などで口金の先が入る程度の穴をあける。
- 4 開けた穴からクリームを詰めて完成！

作り方動画：https://youtu.be/2kw9hazxu_Q



【Sincere ISHII CHEF】



メニュー監修：石井 真介シェフ

1976年、東京都出身。調理師学校を卒業後、「オテル・ドゥ・ミクニ」や「ラ・フランシュ」を経て渡仏。フランスの二つ星、三つ星レストランを経験し、2004年に帰国。その後、「フィッシュバンク東京」でスーシェフを2年間務め、2008年より「レストランバカール」のシェフを7年間務める。

2016年4月、自身のレストラン「Sincere (シンシア)」をオープン。クラシックをベースとした料理を得意とする。

【ABOUT PUFFZ】



「トランジットジェネラルオフィス」と「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏と共同開発し、を2019年11月1日(金)にオープンしたオリジナルバイクブランド『PUFFZ (パフズ)』。

渋谷駅東口地下広場に位置するオールデイカフェ「UPLIGHT CAFE(アップライトカフェ)」内にショップインショップとして誕生。店内で焼き上げるバイクの芳ばい香りが駅広場に広がります。

名称：PUFFZ(パフズ)

住所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2丁目23番16号

渋谷駅東口地下広場 UPLIGHT CAFE内

電話番号：03-6324-2739

営業時間：9:00-20:00

定休日：不定休

画像はこちらよりダウンロード可能 <https://bit.ly/3Ayxxbd>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210