

**1日4000個販売のシュークリーム専門店「5/5(ゴブunnoゴ)」に“飲むシュークリーム”
夏季限定！冷やしシャリ食感のデザートドリンク「クリームシェイク」
大阪・芦屋・名古屋3店で、7/18～「キャラメル」・8/1～「抹茶」販売開始**

株式会社gobun no go（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：山下 翔）は、シュークリーム専門店「5/5 gobun no go」（大阪・芦屋・名古屋3店）で新商品「クリームシェイク」を夏季限定で販売します。7月18日（火）から「キャラメル」、8月1日（火）から「抹茶」フレーバーの販売を開始します。



飲むシュークリームとして考案した「クリームシェイク」



1日最大4000個を販売するシュークリーム専門店

■シュークリームも飲む時代！夏季限定の冷やしシャリ食感「クリームシェイク」

シュークリーム専門店「5/5 gobun no go」は2021年10月、大阪・茶屋町に1号店をオープンし、現在、兵庫・芦屋、名古屋・覚王山の3店舗を展開。洋菓子店では脇役になりがちなシュークリームですが、当店では主役に位置付け、最高峰のシュークリームを目指しています。1店舗で1日最大4000個を販売し、全国各地で開催した催事でも行列ができるほど人気を集めています。店名は、お客様の「聴・味・視・匂・感」の五感を全て満たして味わっていただきたいという想いを込めていました。

新商品「クリームシェイク」は、暑い夏にもさっぱりとシュークリームを楽しんでほしいと、パティシエが“飲むシュークリーム”として考案した冷やしシャリ食感のデザートドリンクです。フレーバーは、「キャラメル」と「抹茶」の2種類（各715円、税込）。シュークリームにも使う手炊きの濃厚なクリームと牛乳、氷をミキサーにかけたフローズン状のドリンクに、生クリームとシューラスクなどをトッピングしました。

「キャラメル」は、砂糖と北海道産純生クリームで作る手炊きの自家製キャラメルペーストやキャラメルクリームがリッチな味わい。キャラメルのほろ苦さとキビ糖シロップの優しい甘さが絶妙です。「抹茶」は、茶源郷と呼ばれる京都南部で栽培され、約800年の歴史を持つ抹茶を使用。コーヒーとホワイトチョコシロップを隠し味に使い、ワンランク上の味わいが楽しめる抹茶シェイクです。

商品詳細

商品名：クリームシェイク

価格：715円（税込）

フレーバー：キャラメル、抹茶

発売日：キャラメル＝7月18日（火）、抹茶＝8月1日（火） ※夏季限定販売予定

販売店舗：5/5 gobun no go大阪本店（〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町4-2）

5/5 gobun no go芦屋（〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町9番1-102号）

5/5 gobun no go覚王山（〒464-0064 愛知県名古屋市千種区山門町1-47-1）

< 取材に関するお問い合わせ >

※ご試食もご用意いたします

株式会社gobun no go 担当：関本 TEL：080-8867-8680

EMAIL：info@gobunnogo.com

■クリームシェイクのご紹介

シュークリーム専門店のパティシエが、暑い夏にぴったりな新感覚の“飲むシュークリーム”を考案。デザートとしても楽しめる冷えシャリ食感のフローズドリンクです。

※価格は全て税込み

【キャラメル】 715円



シュークリームにも使う手炊きの自家製キャラメルペーストやキャラメルクリームがリッチな味わい。キャラメルのほろ苦さとキビ糖シロップの優しい甘さが絶妙です。

【抹茶】 715円



茶源郷と呼ばれる京都南部で栽培された抹茶を使用。コーヒーとホワイトチョコシロップを隠し味に使って、ワンランク上の味わいが楽しめる抹茶シェイクです。

■シュークリームのご紹介

季節のフルーツをケーキのようにデコレーションした月替わりの「ハイクオリティーシュー」2種類と、店内で焼き上げたできたての生地にご注文を受けてから手炊きしたクリームを詰める「デニッシュシュー」を8種類をご用意しています。生地やクリームには、フランス産小麦や北海道産バター、岡山県・吉備の平飼卵、厳選した牛乳など贅沢な素材を使用しています。「あと、もう1個」とついつい手が伸びる小ぶりのサイズ感で、食べ比べをお楽しみいただけます。

※価格は全て税込み

【ハイクオリティーシュー（2種類）】

当ブランドの代名詞といえる、ケーキのようにデコレーションしたシュークリームは、思わず写真に収めたくなるビジュアルです。



※ハイクオリティーシューはセット販売のみとなります
5個セット = 1,880円 10個セット = 3,500円

【デニッシュシュー（全8種類）】

サクとした食感と香り豊かなデニッシュ生地に手炊きした濃厚なクリームを合わせました。

プレミアムカスタード（302円） 純生クリーム（302円）
 プレミアム生チョコ（399円） 濃厚抹茶（367円）
 焙煎ほうじ茶（367円） ピスタチオ（367円）
 焦がしキャラメル（367円） 季節のデニッシュシュー（367円）



■会社概要

社名：株式会社gobun no go
 代表取締役社長：山下 翔
 本部住所：〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通3丁目12-17
 設立：2022年9月30日
 事業内容：飲食店経営・飲食店運営・飲食店プロデュース・商品開発・催事販売
 店舗：大阪本店（〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町4-2）
 芦屋（〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町9番1-102号）
 覚王山（〒464-0064 愛知県名古屋市千種区山門町1-47-1）
 HP：https://gobunnogo.com/



大阪本店

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。