

報道関係各位  
プレスリリース

コムクレープ神戸元町店

## 【西日本初・関西初出店】

朝の情報番組でも全国放送された人気クレープ店が  
9月28日元町にOPENしました。  
SNS映え間違いなしの絶品クレープ♪

-----  
オープン日時:平成30年9月28日金曜日

出店住所:神戸市中央区元町通1-3-14 致利ビル1階北

営業時間:11:00~19:00

URL:<http://comcrepe.com>  
-----

富山で生まれた人気クレープ店『コムクレープ』が9月28日、神戸元町店をオープンしました。  
西日本・関西初出店

。

2004年に富山市中心市街地に本店をオープン。

2005年に看板商品の「クレープブリュレ」が誕生し、百貨店催事出店などで全国に人気を広げていった。

2016年にFC一号店を激戦区原宿にオープン、クレープブリュレを目当てに多くの人が行列を作り話題を集め、今や様々なメディアでも取り上げられるなど日本を代表するクレープリーとして知られている。

日本テレビスームイン!!スーパー全国うまいもの博では、

北日本放送KNB推奨の富山代表スイーツとして、8年連続の出店。

富山を代表するスイーツとして、富山県「明日のとやまブランド」登録。

富山生まれのスイーツとして、伊勢丹三越、大丸松坂屋、渋谷ヒカリエなどで期間限定販売。

日本テレビのZIP やスッキリ、ヒルナンデス、嵐にしやがれ、シューイチ、

TBS のビビットや王様のブランチ、フジテレビのめざましテレビなど、

多数のメディアで紹介されました。

**【コムクレープのおいしさの秘密】**

薄いパンケーキとしてオリジナルレシピで開発されたクレープ生地。

日本初の焦がしクレープで特製のバニラカスタードをキャラメリゼした「クレープブリュレ」をはじめ、もちもちのプレーン生地とサクッとした歯ごたえのココア生地にホイップクリームを塗ってイチゴを挟み、2枚の生地を重ねて巻いた“食べ歩き用ミルクレープ”「イチゴミルクレープ」、ココア味の生地とクリームチーズで作る「コムク」、3種類のチーズが贅沢な「チーズガレット」などを提供しています。

また、百貨店の催事や通販サイトで展開されている「冷凍コムクレープ(アイス)」も販売。冷凍テイクアウト用のオリジナル保冷バッグも用意していますのでお土産にも最適です。

=====

**■コムクレープ神戸元町**

〒650-0022

神戸市中央区元町通 1-3-14 致利ビル 1階北

TEL:078-392-0788

担当者携帯:080-5317-4909(東宇)

**■コムクレープ本部**

〒930-0044

富山市中央通り 1-6-29 minimal091-3F

TEL076-420-6103 FAX076-420-6113

担当:寺田

URL:<http://comcrepe.com>

=====