

複合商業施設「ミナカ小田原」に出店！  
『ちぼりスイーツファクトリー ミナカ小田原店』12月4日(金)オープン！

この度、株式会社 ちぼりスイーツファクトリー(本社:神奈川県湯河原町土肥、代表取締役社長:樋口太泉)は、12月4日(金)に小田原駅東口にオープンする複合商業施設「ミナカ小田原」に出店いたします。  
『ちぼりスイーツファクトリー ミナカ小田原店』では、定番の焼菓子の他、店舗限定商品も取り揃えています。



▲(左)複合商業施設「ミナカ小田原」外観  
(右)「ちぼりスイーツファクトリー ミナカ小田原店」

■ちぼりスイーツファクトリーとは・・・

ちぼりスイーツファクトリーは湯河原に本店を構える贈答用アソートクッキーメーカー「ちぼりホールディングス」のグループ直営店です。ミナカ小田原店(以下、ミナカ店)では、地元の柑橘を使った焼菓子など多種多様な焼菓子に加え、新たな試みとして、店名の由来のイタリア(チボリ市)に倣い「イタリアン・ソフトクリーム」や「イタリアン食パン」など焼菓子以外の商品も取り揃えました。

〈店舗限定商品のご紹介〉

ミナカ店で新たに販売する商品をご紹介します。

■お客様自身で蛇口から注ぐ「湯河原みかん 100%ジュース」 + 季節限定の柑橘ジュース



湯河原本店のカフェコーナーで大人気の「湯河原みかん 100%ジュース」を、ミナカ店では、お客様ご自身でカップに注いでいただく“専用ドリンクマシーン”でご提供します。蛇口からジュースが出てくる非日常体験を、お子様から大人の方までぜひお楽しみください。さらにもう1種、ミナカ店限定、季節限定の柑橘ジュースも新たに取り揃えました。

■世界最高と言われる本場イタリアの技術でつくる、クリーミーな「イタリアン・ソフトクリーム」



“クリーミーでなめらかな口どけ”にこだわった「イタリアン・ソフトクリーム」を販売いたします。ソフトクリームの本場イタリアから、世界最高と言われるフローズン技術を導入し、さらに、隠し味に同国産のマスカルポーネを使用することで、コクのある味わい深いソフトクリームに仕上げました。

## ■地元柑橘の酵母菌を用いたパネトーネ風「イタリアン食パン」



イタリアの伝統菓子である“パネトーネ”と食パンを掛け合わせたパネトーネ風「イタリアン食パン」を販売いたします。“パネトーネ”には、地元柑橘の表皮から培養した活きた酵母菌を使用することで、焼き立ての鮮度感をそのままにパネトーネ独特のしっとり感と、もっちり感を実現しました。すっとお口を抜ける柑橘の香りに本場イタリアをぜひお感じください。

※本商品は、ミナカ小田原店のオープン記念品として、全3店舗および通販サイトでの販売いたします。

取扱い店舗：ちぼりスイーツファクトリー湯河原本店/小田原ダイナシティ店/ミナカ小田原店

公式オンラインショップ：ちぼりスイーツファクトリー

<https://www.tivoli-factory.co.jp/>（12月4日（金）より販売開始）

## ■店舗概要

店舗名 株式会社 ちぼりスイーツファクトリー ミナカ小田原店  
住所 神奈川県小田原市栄町1丁目1-15  
オープン日 2020年12月4日（金）  
URL <http://www.tivoli-factory.com/>

## ■会社概要

商号 株式会社 ちぼりスイーツファクトリー  
代表者 代表取締役社長：樋口太泉  
所在地 神奈川県湯河原町土肥 1-15-4  
URL <http://www.tivoli-factory.com/>

## ■本プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 ちぼりスイーツファクトリー 営業企画部 担当：高橋  
電話番号 0465-20-5566 / E-mail [pr@tivoli-hd.com](mailto:pr@tivoli-hd.com)