

2 月 25 日、日比谷線・秋葉原駅に話題のニューショップが登場！



プレッツェル専門店の国内 2 号店



素材の味にこだわった“くりむパン”

東京メトロ（本社：東京都台東区 社長：梅崎 壽）とメトロプロパティーズ（本社：東京都台東区 社長：中山 康隆）では、平成 23 年 2 月 25 日（金）、日比谷線 秋葉原駅改札前に秋葉原 Metro pia（メトロピア）、**「Auntie Anne's（アンティ・アンス）」と「八天堂（はってんどう）」**をオープンします。

秋葉原 Metro pia は、近隣のオフィスワーカーや乗り換えのお客様、また観光客の方に便利で気軽にご利用いただくことを目的として、これまで秋葉原周辺に少なかった業態を選定しました。

池袋に続く**国内 2 号店目**となる**「Auntie Anne's」**は、アメリカ生まれのプレッツェル専門店です。日本ではめずらしいソフトプレッツェルですが、世界 23 カ国で 1,000 店舗以上を展開している実績があります。**今回のオープン**を記念して、**先着 50 名様にオリジナルバッグをプレゼント**します。

「八天堂」は、昭和 8 年に広島に和菓子屋として創業した老舗が作る“くりむパン”のお店です。**オープン記念商品として、八天堂初出品となる“幻の生あんぱん”を 3 月 6 日までの間、一日 50 個限定で発売**します。

今後も、駅の利用客層・周辺店舗・街のイメージなどにあわせた店舗展開を行っていきます。
店舗の詳細は別紙のとおりです。

《秋葉原 Metro pia 店舗・商品イメージ》



(Auntie Anne's)



(八天堂)

《秋葉原 Metro pia 概要》

(1) 駅構内位置図



所在地：東京都千代田区神田佐久間町 1-21
東京メトロ日比谷線秋葉原駅 構内（JR 秋葉原駅方面改札前）

(2) 店舗の詳細



- 名 称：Auntie Anne's（アンティ・アンズ）
- 店舗面積：25.92㎡（7.84坪）
- 営業時間：10:00～21:00（年中無休）

サクツとしながら、中はふわっとした食感が特長のソフトなタイプのプレッツェルです。
店舗で粉からこね上げて、焼き上げる様子を店頭で臨場感たっぷりにご覧いただくことができます。

【オープン記念】先着50名様にオリジナルバッグをプレゼント



オリジナルプレッツェル(220円)
・専用の塩を使用した、
シンプルでプレーンな
プレッツェル。



アーモンドクランチ
プレッツェル(250円)
・アーモンドの食べ応えが
ある食感。



シナモンシュガー
プレッツェル(250円)
・甘すぎない味わい。



【オープン記念】
オリジナルバッグ



- 名 称：八天堂
- 店舗面積：25.85㎡（7.82坪）
- 営業時間：10:00～21:00（年中無休）

ふかふかのパンの中に、口どけのよいしっとりとしたクリームの入った“くりーむパン”は、保存料などを一切使用せず、素材の味に徹底的にこだわったものです。冷やしてお召し上がりいただけます。

【オープン記念】3月6日まで“幻の生あんぱん”を一日限定50個発売



くりーむパン 全5種類《カスタード・生クリーム・抹茶・チョコ・小倉》(各200円)
・しっとりやわらかく、とろける“くりーむパン”です。



【オープン記念】
幻の生あんぱん(200円)