

県都高松の玄関口として、「時間」と「こと」を楽しみながら「ここが目的地、出発地」となる施設

「TAKAMATSU ORNE (タカマツオルネ)」既存店舗リニューアルについて

2024年10月10日
四国旅客鉄道株式会社
JR四国ステーション開発株式会社

2024年3月22日(金)に開業しました「TAKAMATSU ORNE」(タカマツオルネ)において、北館1階の「PASSERELLE SansFaçon(パスレル サンファソン、洋菓子)」が、店舗を増床・改装をおこない、2024年10月12日(土)にリニューアルオープンいたしますので、お知らせいたします。

「四国をつめこんだ、新しいカタチの焼きたてフィナンシェショップ」をコンセプトとし、店名も「Passerelle(パスレル)」に改め、お客様に新たな価値をお届け出来るような店舗として生まれ変わります。

「TAKAMATSU ORNE」(タカマツ オルネ)では、ご来店者様とともに“街の顔となり、人々が集い、にぎわいのあふれる拠点”となるように、常に進化を目指し、営業をおこなってまいります。

【営業時間・イベント情報】

1 リニューアルオープン日時

2024年10月12日(土) 12:00 ※通常時営業時間 10:00~20:00

2 リニューアルイベント

今回のリニューアルオープンを記念して、主力商品であるフィナンシェを用いたアレンジメニューをご考案いただいたタレントの村上佳菜子さんにご来店いただき、オープニングセレモニー出席、トークショーおよび接客体験として店頭でのお客様への商品手渡しなどのイベントを実施いたします。また、トークショーにご参加いただいた方には、数量限定でリニューアルした「窯出しフィナンシェ」をプレゼントいたします。

詳細は、別添の合同会社多島美(主催者)によるリリース資料をご覧ください。



店舗イメージ



村上佳菜子さん

PRESS RELEASE

報道関係各位

2024年10月吉日
合同会社 多島美**Passerelle（パスレル）リニューアルおよびイベント開催のご案内**
新感覚！大人のフィナンシェや、フォトジェニック必至のメニューを多数取り揃え！
村上佳菜子さん監修のアレンジメニューも登場

拝啓 時下ますますご繁盛の事とお慶び申し上げます。日頃は格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。さて、この度当店は店名を「Passerelle（パスレル）」に改め、2024年10月12日（土）より、リニューアルオープンいたします。

この度リニューアルオープンいたします「Passerelle（パスレル）」は、「四国をつめこんだ、新しいカタチの焼きたてフィナンシェショップ」をコンセプトとし、お客様に新たな価値をお届け出来るような店舗として、生まれ変わります。店舗デザインは数々の話題の空間やショップをプロデュースされている株式会社ジョージクリエイティブカンパニー（本社:東京都港区、代表取締役 天野譲滋氏）が手掛け、店舗を増床し新たにイートインコーナーを設けるとともに、徳島県三好市大歩危にある曲風園のオーガニック和紅茶、さらにはふじかわ牧場のソフトクリームを使用した「フィナンシェパフェ」をご提供いたします。



リニューアル後店舗イメージ

今回のリニューアルオープンを記念しまして、当社の主力商品であるフィナンシェを用いたアレンジメニューをタレントの村上佳菜子さんにご考案いただき、新たに商品として展開させていただきます。村上佳菜子さんにはリニューアルオープン当日にご来店いただき、トークショーや接客体験としまして、店頭でのお客様への商品手渡しなどのイベントも実施させていただきます。

また、トークショーにご参加いただいた方には、数量限定でリニューアルした「窯出しフィナンシェ」をプレゼントします。

ご多忙中かとは存じますが、皆さまのお越しをお待ちしております。

敬具

【村上佳菜子さん：来店イベントについて】

日時：10月12日（土）／11：15～15：00

会場：JR高松駅前広場（香川県高松市浜ノ町1-20）※(雨天の場合) 高松オルネ4階屋上広場

ご出演：村上佳菜子さん

内容：①セレモニー 11：15～11：30 ②トークショー 13：30～14：00

③接客体験 14：30～15：00（パスレル店頭にて）

※質疑応答・個別取材のお時間も設けております。

※囲み取材において、規制条件等が発生する場合がございますので、事前にお問い合わせください。



村上佳菜子さん

新たに生まれ変わった「Passerelle（パスレル）」

【「四国の自然」をイメージした店舗づくり】

雄大な山々や瀬戸内の海といった「自然の恵み」がたくさん詰まっている四国。その四国という大地が育んだ原材料を活用し、商品をリニューアルしていることから、大地の恵みを想起させる「アースグリーン」をキーカラーとし、ナチュラルなテイストの店舗デザインにリニューアルいたしました。

【「四国の名産」にこだわった商品づくり】

・「焼きたて」と「満足感」

香川県産の小麦「さぬきの夢」を使用したフィナンシェは、およそ2倍にサイズアップ（当社比）し、満足感あふれる形にリニューアル。さらに四国では珍しい「焼きたて」フィナンシェをその場で食べていただけます。

・「冷めてもおいしい」新感覚アレンジメニュー

今回のリニューアルで「焼きたて」をコンセプトにしていますが、「冷めてもおいしい」新感覚のアレンジメニューを考案しました。

「香川県産夏イチゴをふんだんに使用したエクレア風フィナンシェ」や「四国の栗を使用したモンブランフィナンシェ」など、今まで味わったことのないメニューを多数ご用意しています。是非ご賞味ください。

【リニューアルしたフィナンシェにマッチするドリンク】

リニューアルした焼きたてフィナンシェやオリジナルメニューに、絶妙に合うドリンクメニューもご用意。

・猿田彦珈琲の深煎りブレンドを使用したコーヒー

関東圏を中心に23店舗(2024年10月3日現在)展開している、東京・恵比寿発のスペシャルティコーヒー専門店、猿田彦珈琲の深煎りブレンドを使用した風味豊かなコーヒーをお楽しみいただけます。

・農薬不使用にこだわった大歩危和紅茶「曲風園」の茶葉を使用した紅茶

徳島県三好市大歩危の秘境の地で、3代にわたりお茶の栽培・製造を行っている「曲風園」のオーガニック和紅茶をご提供します。苦味や渋みが少なくすっきりとした後味と鮮やかな紅色の水色が特徴です。

村上佳菜子さんのプロフィール



1994年愛知県生まれ。

2014年ソチオリンピックに出場、同年の四大陸選手権で優勝。

2017年に競技生活から引退。

現在はプロフィギュアスケーターとして活動するほか、タレントとしてテレビやイベントでも活躍中。