

プレスリリース  
2016年4月29日

担当：北河千尋  
chihiro@mediaetc.net

日本の街のケーキ屋さん「クルクル (kulu kulu)」  
2016年5月12日、ロイヤルハワイアンセンターに3号店オープン！

(ハワイ発) 2016年5月12日、“日本の街のケーキ屋さん”のイメージで親しまれている「クルクル」が、ワイキキの真ん中ロイヤルハワイアンセンター内フードコート「パイナ・ラナイ」に待望の3号店をオープンする。当日は、グランドオープニングを記念して、\$10以上お買い上げの顧客先着100名に、クルクルオリジナルの保冷・保温バッグ(\$9相当)がプレゼントされる。チョコレート色にピンクのロゴがアクセントになっている、シンプルながらも使い勝手の良いバッグだ。

パースデーケーキの定番「イチゴのショートケーキ」をはじめ、地元ホノルルマガジン誌でベストオブホノルルを受賞した「ロールケーキ」、多い時には一日2,000個以上販売される「ダイヤモンドヘッドパフ(シュークリーム)」など、「クルクル」が作り出す甘さ控えめで繊細な日本のケーキは、創業以来ハワイ在住の日本人コミュニティのみならず、ローカルや観光客にも広く愛されてきた。

アラモアナセンター・シロキヤ内の1号店、ワイキキ・イトンスクエア内の2号店に続く3号店となるロイヤルハワイアン店では、コナコーヒーを使った「コナコーヒー・ダイヤモンドヘッドパフ」、ハワイ島シーソルトを使った「塩キャラメルロール」、マンゴーを使った「大人のマンゴーショートケーキ」など、クルクル定番のケーキをハワイ風アレンジした商品も取り扱う。また、ゼリーをかき混ぜながら飲むクルクルの人気商品「ゼリードリンク」に、「トロピカルレモネードゼリー」が新登場。甘み・酸味のバランスが取れた清涼感と、ハワイの自然美をイメージした色彩を楽しめるドリンクとなっている。

さらにロイヤルハワイアン店の限定商品として、クルクルではなめらかでコクのある日本式の「ソフトクリーム」を販売する。マウイ島産バニラビーンズを使った「マウイバニラソフト」、ハワイ島産100%コナコーヒー使用の「コナコーヒーソフト」、および2つをミックスした「ハワイアンツイストソフト」の3種類。隣島のローカル素材を使ったご当地ソフトクリームを、ここワイキキで気軽に味わうことができる。

ワイキキ最大のフードコート「パイナ・ラナイ」には席数も十分あり、ゆったりとした空間で「クルクル」の特製スイーツを楽しめるほか、夜10時まで営業しているので、ワイキキでのショッピングやダイニングの帰りにテイクアウトして自宅やホテルの部屋で味わうことも可能だ。

パースデーケーキにはメッセージプレート(日本語も可能)を無料で進呈するなど、きめ細やかなサービスもうれしい「クルクル」。ロイヤルハワイアンセンターの3号店オープンは、ワイキキの住民にも観光客にも朗報だ。

店名：kulu kulu クルクル ロイヤルハワイアンセンター店

(2016年5月12日オープン予定)

住所 : 2233 Kalakaua Avenue #B1b, Honolulu, HI 96815

ロイヤルハワイアンセンターB館2階パイナ・ラナイ内

営業時間 : 10:00am~10:00pm

電話番号 : 808-931-0915

ウェブサイト : <http://www.kulukulucake.com>

フェイスブックページ : <https://www.facebook.com/kulukulucake>

クルクルの取材撮影インタビューなどのお問い合わせは、  
Media Etc. (808-922-8974 または、[chihiro@mediaetc.net](mailto:chihiro@mediaetc.net))まで。

###