

お客様各位

2024年4月19日



## 東京 LAB オープンのお知らせ

北海道小麦等の魅力と美味しさを体感するキッチンラボが都内大田区に5/27OPEN！

平素、格別のお引き立てをいただきまして誠にありがとうございます。さて当社では北海道小麦やホッカイドウコーングリッツ等当社製品が持つ様々な魅力と美味しさをお客様にご体感いただく場所として、大田区仲六郷に「東京 LAB」を5月27日(月曜)オープンいたします。

「東京 LAB」では主に以下3つの取組みを行ってまいります。

- ① 北海道小麦粉製品等を使用したパンやお菓子のレシピ・試作品のご提案
- ② 製パン・製菓に関するレクチャーや小麦粉等製品の魅力と美味しさ・勉強会
- ③ お客様主催のセミナーやイベント等で使用する催事スペースとしてのご提供

(※いずれの内容も別途個別にお打ち合わせさせていただきたく存じます)

東京 LAB では江別本社工場と研究開発棟「北の未来まき研究所」が綿密に連携を図りまして、総合的にお客様店舗拡販に向けたサポート・支援をさせていただきたく所存です。今後とも当社製品をご愛顧いただけますよう、そして東京 LAB まで足をお運びいただけますよう何卒よろしくお願ひ申し上げます。

### 東京 LAB について

名称：江別製粉東京 LAB

住所：東京都大田区仲六郷4丁目32-6 innoba 大田 206号 〒144-0055

交通：京浜急行「六郷土手」駅下車徒歩10分・第一京浜(国道15号線)六郷橋北側手前



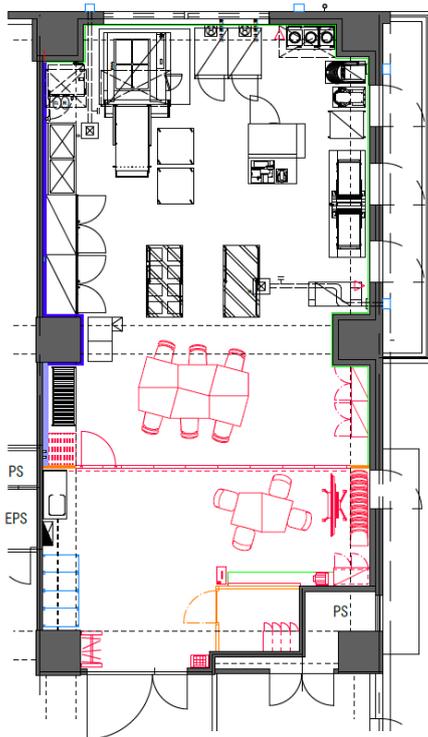
◇ innoba 大田 外観



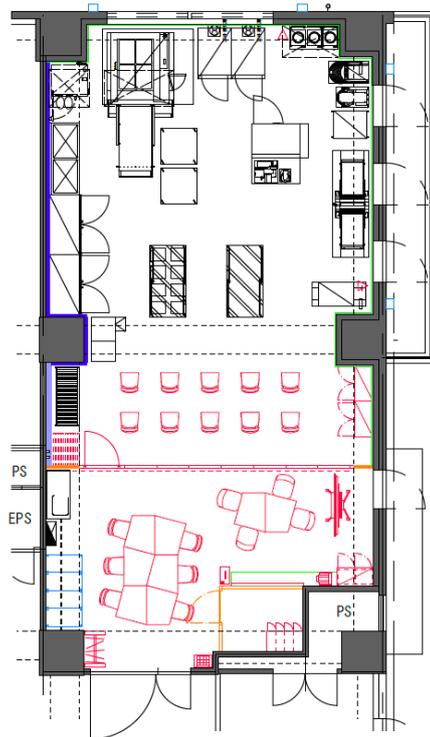
◇ 東京 LAB 全体イメージ



◇ お打ち合わせ時配置イメージ



◇ セミナー等配置イメージ



◇ 内装イメージ



[お問い合わせ]

江別製粉株式会社 営業部

北海道江別市緑町東3丁目91番地 TEL 011(383)2311 MAIL [info@haruyutaka.com](mailto:info@haruyutaka.com)