

各位

会社名 寿スピリッツ株式会社
URL <https://www.kotobukispirits.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 河越 誠剛
(コード：2222 東証プライム市場)

Ivorish MAISON グランスタ東京店 9/16（水）オープン

弊社のグループ会社であります株式会社九十九島グループ（代表取締役社長：阪本良一）は、本日、新スイーツブランド「Ivorish MAISON（アイボリッシュ メゾン）」をJR東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ東京」にオープンいたしました。
詳細は別紙をご覧ください。



News Release

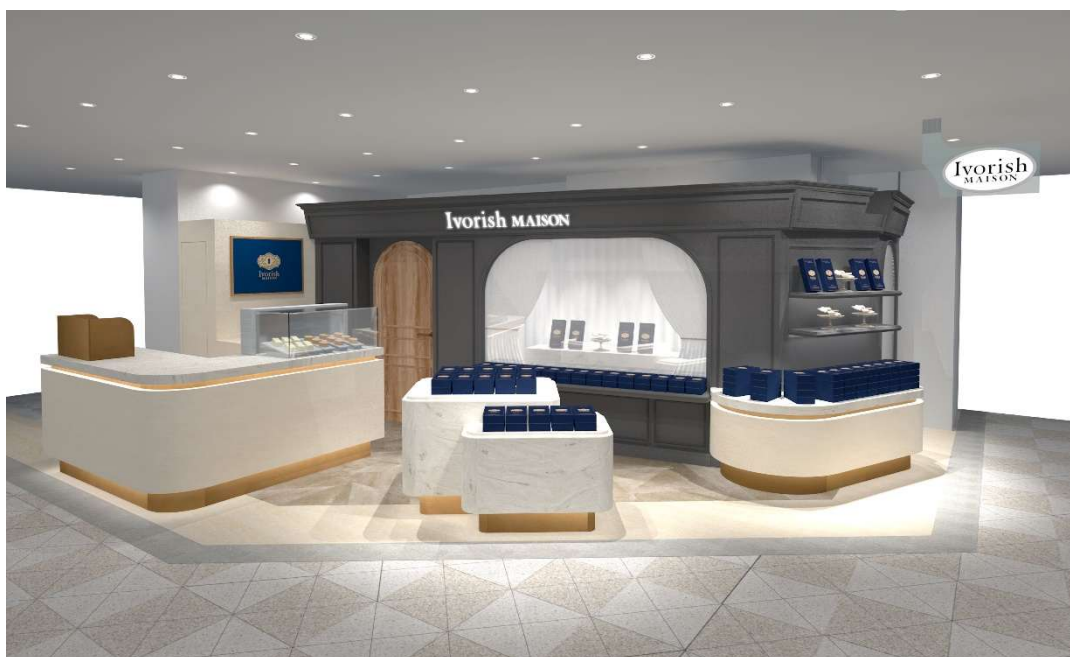
2026年9月1日 株式会社九十九島グループ



**“フレンチトースト専門店”の技術を焼き菓子へ。
新ブランド【Ivorish MAISON（アイボリッシュ メゾン）】が
9月16日（水）よりJR東京駅にオープン。**

フレンチトースト専門店から生まれた、
懐かしくて、新しい。記憶も一緒に贈る、新スイーツブランド

株式会社九十九島グループ(長崎県佐世保市黒髪町9-15/代表取締役 阪本良一) は、2026年9月16日(水)、JR東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ東京」に、新スイーツブランド【Ivorish MAISON（アイボリッシュ メゾン）】をオープンいたします。



Ivorish MAISON 店舗パース

◆Ivorish MAISON（アイボリッシュ メゾン）概要



Ivorish MAISON（アイボリッシュ メゾン）は、フレンチトーストをテーマにしたスイーツを展開するIvorish（アイボリッシュ）が培ってきた、価値観や伝統を礎に誕生した新ブランドです。フレンチトーストのおいしさの鍵を握る「アパレイユ」に着目し、フレンチトーストの枠を超えた、多彩なスイーツを展開してまいります。

◆おいしさの鍵は“アパレイユ”

フランス語で、卵や牛乳、砂糖、バターなどを液状に混ぜ合わせた生地を意味する“アパレイユ”。素材の比率や混ぜる温度など、わずかな変化で全体の味わいを大きく左右する、お菓子のおいしさの鍵となる存在です。

当ブランドでは、フレンチトースト作りで培った技術を生かし、一つひとつの焼き菓子が持つ個性や食感に合わせ、素材と製法を追求した最適なアパレイユを仕立てています。

◆ブランドストーリー



フレンチトースト専門店Ivorishから生まれた
Ivorish MAISON

フレンチトーストづくりで培った、
香り、焼き色、口どけへのこだわりを、
一つひとつのお菓子に丁寧に仕立てました。

どこか懐かしく、どこか新しい。
そんな味わいと体験が、
箱を開けたその瞬間から、
新しい記憶と物語を紡ぎはじめます。

ブランドロゴに込めた「記憶の扉」

ブランドロゴは、懐かしい記憶へとつながる「鍵穴」をモチーフにしています。幼い頃、フレンチトーストが焼き上がるのをワクワクしながら待っていた時間。香ばしい香りと大切な人の笑顔、あの日の小さな幸せ——。スイーツそのものだけでなく、誰もが心の中に持っている懐かしい記憶も一緒にお届けしたい。ひとくち味わうと、記憶の扉がそっと開く、そんな想いが込められています。

その扉を開く鍵となるのが、素材と製法を追求したアパレイユへのこだわりです。一つひとつの焼き菓子に合わせて、仕立てたからこそ生まれる、これまでにない新しい味わい。あの日の“懐かしい記憶”を思い起こすとともに、まだ出会ったことのない“新たな記憶”もお届けします。

◆Ivorish MAISON 商品紹介

◇フレンチトーストの記憶から生まれた『スフレケーキ』



(写真) スフレケーキ

フレンチトーストづくりで大切にしてきた、アパレイユ。卵とミルク、バニラが織りなすやさしい味わいを、一つのスフレケーキに仕立てました。ふんわりと焼き上げた表面と、しっとりなめらかな口どけ。ひと口ごとに広がる豊かなバニラの香りと、チーズのほのかなコクが重なり合う、どこか懐かしい余韻を残します。アパレイユにこだわる当ブランドを象徴する一品。

1個入 : 1,620円 (税込)

◇フレンチトーストの記憶を、ザクザクと香ばしく焼き上げた『クロッカン』



(写真) クロッカン

グラスフェッドバターを使用したパイ生地を、香ばしく焼き上げました。ザクザクとしたパイに、アーモンドとヘーゼルナッツの食感がアクセント。キャラメリゼの香ばしい甘みと、バニラの甘くやさしい香りが重なり、豊かな余韻を残します。

※バニラの香りづけには香料を使用しています

※グラスフェッドバターとは、放牧酪農により飼育された乳牛のバターです。牧草主体で育ち、飼料は補助的な使用にとどめています。

1個 : 540円 (税込)

News Release

2026年9月1日 株式会社九十九島グループ



◇フレンチトーストの記憶を、軽やかに仕立てた『サンドクッキー』



(写真) サンドクッキー20枚入 東京駅限定PKG JR東日本商品化許諾申請中



(写真) サンドクッキー8枚入

卵とミルク、バニラを感じさせるやさしい味わいを、サクサクと軽やかなクッキーに仕立てました。なめらかに口どけるバニラ風味のチョコ※をサンドし、ひと口ごとに広がる豊かなバニラの香りと、まろやかな甘み。ひとつ、またひとつと楽しみたくなる、心地よい味わいです。

東京駅を象徴するレンガ調の駅舎。20枚入のパッケージは、駅舎の天井をモチーフにデザインしました。

※バニラの香りづけには香料を使用しています

※チョコレートコーティング使用

8枚入 : 1,296円/16枚入 : 2,592円

20枚入 : 3,564円 ※すべて税込

◇フレンチトーストの記憶を、丁寧に焼き上げた『フィナンシェ』



(写真) フィナンシェ

グラスフェッドバターを使い、ふんわりと仕立てました。散りばめたアーモンドの食感が、心地よいアクセントを添えます。マダガスカル産バニラの豊かで甘い香りと、バターのまろやかなコクが広がる、やさしい味わいです。

※バニラ香料使用

※原料バニラ中マダガスカル産バニラ50%

※グラスフェッドバターとは、放牧酪農により飼育された乳牛のバターです。牧草主体で育ち、飼料は補助的な使用にとどめています。

5個入 : 1,296円 (税込)

オープニングキャンペーン



オープンを記念して、
期間中、税込7,000円以上ご購入のお客様に、
「Ivorish MAISON オリジナルキーホルダー」を1点プレゼント!

上品で落ち着いたシックなIvorish MAISONのテーマカラーに仕
上げたストラップに、くすみ感のあるモダンなメタリックキーを
組み合わせたオリジナルキーホルダーをご用意しました。

日常の鍵を取り付けるキーホルダーとしてはもちろん、バッグ
チャームとしてもアクセントを添えます。今しか手に入らないオ
リジナルグッズ、ぜひこの機会をお見逃しなく。

【実施日】2026年9月16日(水)～
※数量限定につき、なくなり次第終了。予めご了承ください。

Ivorish MAISON 店舗情報

店舗名称：Ivorish MAISON

住 所：〒100-0005

東京都千代田区丸の内一丁目9番1号 JR東日本 東京駅 地下1階（改札内）
グランスタ東京 地下 丸の内改札内エリア

お問合せ：0120-39-8507 (9月16日(水)オープンまでの問合せ先です)

営業時間：8:00～22:00

※9月16日（水）オープン初日のみ10:00開店

※館営業時間に準じる

◆公式サイト

ブランドサイト：<https://sucreyshopping.jp/ivorishmaison>

Instagram：https://www.instagram.com/ivorish_gransta_official/

◆会社概要

<株式会社九十九島グループ>

設立：1948年

本社所在地：長崎県佐世保市黒髪町9番15号

展開ブランド：九十九島せんべい本舗、タンテ・アニー、アイボリッシュ、赤い風船
アイラブカスタード、バターアンドビー、アイムリリー、ラメリー
コクネコ、博ったらし、ハローメイプリ、博多オリオーリ、アイボリッシュ メゾン

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

掲載・取材用のアセット（高解像度画像・商品ロゴ等）を豊富にご用意しております。

また、記事制作や番組収録にあたり、実物サンプルが必要な場合はお気軽にご相談ください。

Webメディア様のレビュー記事、ラジオ番組でのご紹介など、幅広い媒体様からのご連絡をお待ちしております。企画段階のご相談も下記よりお問い合わせください。

株式会社九十九島グループ 広報宛

メールアドレス：info@99grp.co.jp 電話番号：0120-036-999