

# tables labo

## 2025年4月1日、大阪・天満橋OMMの1階にオープン

株式会社カフェ(本社：大阪府中央区 代表取締役：森井良幸)は、大阪・横浜に展開するカフェ「TABLES」が手掛ける、スイーツのテイクアウト専門店「tables labo」を2025年4月1日(火)、大阪・天満橋のOMMの1階にグランドオープンいたします。

本店舗は「TABLES」の食物販ブランドの旗艦店として、新たな大阪土産を生み出す拠点となることを目指し、上質なギフトスイーツを中心に展開します。特に、出来たて・焼きたての商品を提供し、贈る喜びと受け取る嬉しさを感じられるラインナップを揃えました。



### ■ tables labo (タブレス ラボ) 限定のBAKED SWEETS

すぐ近くのTABLESのお菓子工場(ATELIER<sup>アトリエ</sup>)から届いた出来たての焼き菓子を、種類ごとに時間を分けて提供します。国産小麦粉、国産バター、九州産赤玉たまご、オーガニックチョコレートなど、身体に優しい持続可能な原料を使用したオリジナルスイーツを展開。新作の「モチドレーヌ」や「塩バターケーキ」をはじめ、エッグタルトやカヌレなど、定番の焼き菓子に新解釈を加えたレシピでtables laboならではの新鮮なスイーツをご用意します。

ギフトは、上質なラッピングと、手仕事の温かみを感じられるパッケージで、大切な人への贈り物にも最適です。サステナブルな取り組みとして、風呂敷を使うなど、環境に配慮した素材・パッケージを採用し、持続可能な商品作りを目指します。

■ BAKED SWEETS ラインナップ



マダガスカルバニラと赤玉たまごの  
エッグタルト  
(1個 ¥297/税込 ¥320) バニラの  
甘い香りと九州産赤玉卵の風味豊  
かなクリームと、パリッとした食感  
のパイ生地が特徴的



モチドレーヌ ショコラ  
(1個 ¥362/税込 ¥390) 国産も  
ち粉とカカオ分70%の有機チョコ  
レートのもちもちとした生地にフラ  
ンボワーズジャムを閉じ込めました



生キャロットケーキ  
(1個 ¥334/税込 ¥360) 人参と  
レーズン、クルミを混ぜ込みシナモ  
ンの香りをつけて、個性的な「生」  
食感に焼き上げました



みたらしおこし  
(2枚/袋 ¥260/税込 ¥280)  
オーツ麦、カボチャの種やヒマワリ  
の種、ゴマなどのシリアルをみたら  
し風味で仕上げました



塩バターケーキ  
(1個 ¥278/税込 ¥300) 大山乳  
業のバターとゲランド塩を混ぜ込ん  
だしっとり、ふんわり食感のケーキ



塩バターケーキボックス  
(10個入 ¥3,426/税込 ¥3,700)  
ギフトに最適なギフトボックス



ギフトは別売りのオリジナルの風呂  
敷でラッピングもおすすめています。  
特別なギフトにどうぞご利用く  
ださい。



毎日、何度もお菓子工場から焼き立  
てをお持ちいたします。

タブレス

■ 定番人気商品 堀江バターサンド、「TABLES」サブレスサンド

創業の地である大阪・南堀江から名付けた「堀江バターサンド」。分厚いクリームでもあっさりとお食べられると評判のスイーツです。今回オープンに合わせて、<sup>タブレスラボ</sup> tables labo 店頭限定で新作の「堀江バターサンド ピュアバター」を発売します。また、これまでオンラインショップ「TABLES ONLINE」(タブレスオンライン) 限定など、他のタブレス店舗では買えなかったフレーバーも、フルラインナップで揃えています。



堀江バターサンド ピュアバター  
(1個 ¥602/税込 ¥650) 鳥取大  
山地方のkokのある生乳を使用した  
バターの美味しさを最大限に楽しめ  
る本店舗限定のバターサンド



堀江バターサンド  
(1個 ¥500/税込 ¥540) 国産バターにホ  
ワイトチョコと練乳を合わせたkokのある  
味わいのバタークリームに甘酸っぱいイチ  
ゴのフリーズドライを混ぜ込みサンドした1  
番人気のフレーバー



「TABLES」サブレスサンド  
左から ミルクチョコ&プラリネ (¥315/税込 ¥340) ストロベリーミ  
ルク (¥334/税込 ¥360) ショコラストロベリー (¥334/税込  
¥360) ダークチョコ&キャラメル (¥315/税込 ¥340) アソート6個  
入 (¥1,760~/税込 ¥1,900~/) アソート12個入 (¥3,426~/税  
込 ¥3,700~/)

# tables labo

店名	tables labo (タブレス ラボ)
所在地	大阪府大阪府中央区大手前1-7-31 OMM1階
営業時間	9:00~19:00
電話番号	070-5570-4427 ※4月1日以降開通
決済方法	現金不可 (クレジットカード、電子マネー、コード決済のみ)
公式サイト	<a href="https://www.cafeco-foods.com/shop/tableslabo">https://www.cafeco-foods.com/shop/tableslabo</a>
公式Instagram	<a href="https://www.instagram.com/tables_lab0">https://www.instagram.com/tables_lab0</a>
オープン日	2025年4月1日 (火)

## ■会社概要

デザイン事務所が、1996年、大阪・南堀江にカフェ「SHUHARI Osaka」をオープンしたことから始まった飲食事業は現在、カフェ、フレンチレストラン、パティスリーなど関西・東京全国で約30店舗にまで広がっています。各店舗には時代を映す声、考え方、人が求めるコト・モノのヒントが集まってきます。そんな大切なお客様の想いを、一皿の料理、店内を彩る様々なデザインに反映させるエンタテインメント性を大切にしています。リアルを追求してきたからこそ踏み出せる一歩先の目線で、本当に幸せな空間と時間をデザインする会社でありたいと考えています。

商号	株式会社カフェ	
所在地	〒540-0008 大阪市中央区大手前1-7-24 京阪天満橋ビル別館 2F	
設立	1996年5月30日 2017年5月 一級建築士事務所登録 大阪府知事登録 (イ)第25211号	
資本金	1,000万円	
株主	京阪ホールディングス株式会社 持株比100%	
代表取締役	代表取締役 森井 良幸	
従業員数	750名(デザイン部、飲食事業部 契約スタッフ・アルバイト含む)2025年3月現在	
事業内容	店舗内装・建築物のデザイン・設計・監理 飲食店舗運営(運営店舗30店舗)	
	カフェ 食物販 ホテル・レストラン 和食・居酒屋 ジューススタンド ひらかたパーク FC事業	「TABLES」 / TRITON CAFE / BOOCHiC 「TABLES」 online UPSTAIRZ / レストラン ポプラ (関西学院会館内) 豆腐と季節料理 芦刈 / やきとり&ナチュラルワイン 京町一鳥目 ジュースサーバー ノームダイニング / クレープリー フルッタ / ファルコンカフェ 他 ケンタッキーフライドチキン / キャナリー・ロウ / 函館市場
沿革	1996年5月	デザイナーである、現社長 森井良幸が設立
	2016年12月	京阪ホールディングス株式会社による株式取得により京阪グループ参入
	2022年1月	会社分割により、株式会社京阪レストランの飲食事業を承継
オフィシャルサイト	<a href="https://www.cafeco-foods.com/">https://www.cafeco-foods.com/</a>	

