

2025年12月29日

【訂正・お詫び】

「2026新春スイーツ福袋」に関するニュースリリース内容の訂正について

株式会社カフェ

2025年12月26日（金）に配信いたしました「『2026新春スイーツ福袋』を12月26日（金）より限定発売」に関するプレスリリースにおきまして、掲載内容の一部に誤りがございました。

ご検討・ご購入を予定されているお客様および関係者の皆様に、ご迷惑と混乱をおかけしましたことを、深くお詫び申し上げます。

下記の通り、内容を訂正させていただきます。

記

■訂正内容

オンラインショップ「TABLES ONLINE」限定福袋（先着順・各60個限定）

| 商品名 | 【誤】 | 【正】 |
|--------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 2020年新春福袋「竹」 | (3) tables labo ロゴ入り風呂敷と保冷バック大付き | (3) 保冷バック大付き ※風呂敷は含まれません |
| 2026年新春福袋「梅」 | (4) tables labo ロゴ入り風呂敷付き | (4) の削除 ※風呂敷は含まれません |

また、リード文においても、一部商品の特典にもかかわらず、すべての福袋に風呂敷が付いていると誤解を与えかねない表現となっておりました。本表現につきましても、重ねてお詫び申し上げます。

※なお、その他の内容に変更はございません。

本件につきましては、社内確認体制の不十分さが原因であり、再発防止に向けて確認工程の強化を徹底してまいります。今後とも、より正確で信頼性の高い情報発信に努めてまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

以上

NEWS RELEASE

訂正版:2025年12月27日

株式会社カフェ

「2026新春スイーツ福袋」を12月26日(金)より限定発売

「TABLES」から感謝の気持ちを込めて全4種類をご用意

株式会社カフェ(本社:大阪市、代表取締役社長:鳥澤 仙好、以下 当社)は、運営するテイクアウトスイーツ専門店「tables labo(タブレス ラボ)」およびオンラインショップ「TABLES online」にて、オリジナルスイーツを詰め合わせた4種類の福袋を販売いたします。

「TABLES」は、当社が手掛けるカフェ業態として全国で6店舗を展開しています。「tables labo」は、カフェ店頭でご好評をいただいてきた「堀江バターサンド」をはじめとする焼き菓子を扱うフラッグシップショップとして、2025年4月にオープンいたしました。

2026年の福袋は、通常価格よりもお得な価格設定でご用意しております。2025年12月26日(金)より予約受付を開始し、数量限定のため予定数量に達し次第終了となります。

■テイクアウトスイーツ専門店「tables labo」新春 福袋(先着順・30個限定)

【人気焼き菓子 10種類の味わい詰め合わせ】 6,000円(税込)

※8,570円相当が2,570円お得!

(1)塩バターケイク

プレーン、抹茶 各1個

(2)サブレグルマン 3種アソート缶

ルイボスバニラ&スパイス、キャラメル&カカオニブ、

ミモレットチーズ&黒胡椒 各5枚

(3)サブレサンド

ミルクチョコ&プラリネ、ダークチョコ&キャラメル 各2袋

(4)みたらしあこし 2袋

(5)グラノレットブルトンヌ 2袋

(6)塩バターサブレ 1箱

(7)tables labo ロゴ入り風呂敷付き



【ご予約・お受け取り方法】

・予約・受取期間 2025年12月26日(金)9:00~2026年1月12日(月・祝)19:00

2025年12月31日(水)10:00~17:00 時短営業

2026年1月1日(木・祝)・1月2日(金)休業

1月3日(土)~1月6日(火)11:00~17:00 時短営業

※売切れ次第終了

・予約方法 店頭予約(営業時間内)※キャッシュレス決済のみ。お支払いをもって予約完了となります。

WEB予約(24時間受付)※テイクイーツ <https://tableslabo.take-eats.jp/>

・受取場所 tables labo
 所在地: 大阪市中央区大手前 1-7-31 OMMビル 1階
 アクセス: 京阪電車・Osaka Metro 谷町線 天満橋駅より徒歩 1分
 営業時間: 9:00~19:00
 公式サイト: https://www.instagram.com/tables_labo/
 お問い合わせ: Tel.070-5570-4427

■オンラインショップ「TABLES ONLINE」限定福袋(先着順・各 60 個限定)

【2026年新春福袋 「松」】 15,000 円(税込)

※21,070 円相当が 6,070 円もお得！

送料無料 ※クール便手数料 400 円(税込)が必要

- (1)堀江バターサンド プレミアム BOX ※冷凍
 レーズンバター、イチゴミルク、塩あんバター、ティラミス 各3個
- (2)6C チーズケーキ塩キャラメル MIX ※冷凍
 プレーン、チョコレート、塩キャラメル&チョコナッツ 各 2 個
- (3)サブレグルマン 3 種アソート カレ缶
 ルイボスバニラ&スパイス 7 枚、
 キャラメル&カカオニブ 8 枚、ミモレットチーズ&黒胡椒 7 枚
- (4)tables labo アソート
 - ・サブレサンド
 ミルクチョコ&プラリネ、ダークチョコ&キャラメル 各 3 個
 - ・塩バターケイク
 プレーン、抹茶 各3個
 - ・みたらしあこし 2 袋
 - ・グラノレットブルトンヌ 2 袋
- (5)tables labo ロゴ入り風呂敷と保冷バック大付き



【2026年新春福袋 「竹」】 10,000 円(税込)

※13,270 円相当が 3,270 円お得！

送料無料 ※クール便手数料 400 円(税込)が必要

- (1)堀江バターサンド プレミアムハート BOX ※冷凍
 レーズンバター、イチゴミルク、塩あんバター、ティラミス 各 4 個
 和栗&無花果 2 個
- (2)6C チーズケーキ塩キャラメル MIX
 プレーン、チョコレート、塩キャラメル&チョコナッツ 各 2 個
- (3)保冷バック大付き



【2026年新春福袋「梅」】 8,000円(税込)

10,000円相当が2,000円お得!

送料無料

(1)サブレグルマン 3種アソート缶

ルイボスバニラ&スパイス、キャラメル&カカオニブ、
 ミモレットチーズ&黒胡椒 各5枚

(2)サブレサンド 4種アソート

ミルクチョコ&プラリネ、ダークチョコ&キャラメル
 ストロベリーミルク、ショコラストロベリー 各3個

(3)塩バター ケイクアソート

プレーン、抹茶 各4個



【ご予約・商品発送】

- ・予約期間 2025年12月26日(金)9:00~2026年1月12日(月・祝)19:00
 ※売切れ次第終了
- ・予約方法 WEB予約(24時間受付)※公式オンラインストア <https://tables-online.jp/>
- ・商品発送 2025年12月28日(日)23:59までの注文は年内出荷の対応が可能
 2026年1月5日(月)より出荷再開し、受取日指定は1月7日(水)以降から承ります

■会社概要

- 【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
 2022年5月 一級建築士事務所登録 大阪府知事登録(口)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 者】 取締役会長 森井 良幸(もりい よしゆき)
 取締役社長 鳥澤 仙好(とりさわ のりよし)
- 【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32店舗)
- 【従 業 員 数】 710名(契約スタッフ・アルバイト含む)※2025年4月現在
- 【公式 HP】 <https://www.cafeco-foods.com/>

■運営店舗詳細

・カフェ

関西 TABLES Coffee Bakery & Diner(大阪市) / TABLES CAFÉ(大阪市)
 tables cook & jonathan's bookstore(大阪市)
 TABLES KITCHEN(吹田市) / BOOCHiC(大阪市) / TRITON CAFE KOBE(神戸市)
 関東 PARK SIDE TABLES(千代田区) / BROWN Tables(千代田区)
 CRAFTALE(目黒区) / tables cook & LIVING HOUSE(横浜市)

・和食・居酒屋

天ぷら こぎつね(枚方市) / 豆富と季節料理 芦刈 守口店(守口市) / 京町一鳥目(大阪市)

・学内レストラン

レストランポプラ(関西学院会館)

・オンラインストア

TABLES online

・テイクアウトショップ

tables labo(大阪市)

・ジューススタンド

ジューサーバー(大阪市 2、枚方市 1)

・行楽施設フードコート

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(枚方市・ひらかたパーク)

・フランチャイズ事業

ケンタッキーフライドチキン、キャナリィ・ロウ、函館市場

各店舗には、時代を映す声、考え方、人が求めるコト・モノのヒントが自然と集まっています。私たちは、そうしたお客様の想いを、一皿の料理や店内を彩る様々なデザインに反映させるエンターテインメントとして提供することを大切にしています。

リアルな現場に向き合い続けてきたからこそ踏み出せる一歩先の視点を持って、幸せな空間と時間をデザインする企業でありたいと考えています。

<プレスリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

株式会社カフェ 担当：山口・松井 Tel.06-6467-4795 Mail osaka@ca-fe.co.jp