

報道関係者各位

2017年2月20日
株式会社 不二家

クリームの風味がアップ。シュー生地には国産小麦を使用

不二家洋菓子店 シュークリーム「金と銀」「とろ〜りカスタード」

2017年2月24日(金)より全国の不二家洋菓子店でリニューアル発売

株式会社不二家(本社:東京都文京区、社長:櫻井 康文)より、全国の不二家洋菓子店で、2017年2月24日よりリニューアル発売するシュークリーム2品についてご案内します。

■クリームはより風味豊かに。シュー生地はさらにソフトに

シンプルな中にも、品質にこだわったシュークリームがさらにおいしくなります。

「金と銀」(税込160円)は、金に輝くディプロマットクリーム(※)と、北海道産純生クリームを使った銀に輝くシャンテリークリーム(ホイップクリーム)の2層のクリームが贅沢な、ボリュームのあるシュークリームです。マダガスカル産バニラビーンズ入りディプロマットクリームはよりコクのある味わいに。シャンテリークリームは、北海道産純生クリームの配合比率を従来品比10%アップさせ、乳味がアップ。シュー生地には新たに国産小麦を使用し、小麦の風味豊かに口どけよく焼き上げました。

「とろ〜りカスタード」(税込108円)は、マダガスカル産バニラビーンズ入りのとろ〜りとしたディプロマットクリームを詰めました。クリームのコクがよりアップし、新たに国産小麦を使用した風味豊かなシュー生地との一体感が楽しめます。「金と銀」よりもやや小ぶりですが、お求めやすい価格も魅力です。

新しくなった不二家のシュークリームをどうぞお召し上がりください。



2月24日(金)発売(左)「金と銀」直径約90mm、税込160円
(右)「とろ〜りカスタード」直径約80mm、税込108円

※ディプロマットクリームとは、カスタードクリームにシャンテリークリームをブレンドした、カスタードクリームの風味と軽い口どけが楽しめるクリームです。

*店舗によりお取り扱いのない場合、売切れの場合もございますのでご了承ください。

*一部の不二家レストランでも商品を販売いたします。

商品についてのお客様のお問い合わせ先 お客様サービス室 0120-047228

不二家ウェブサイト <http://www.fujiya-peko.co.jp/>

報道関係者のお問い合わせ先 株式会社不二家 広報 CSR 部 広報室 電話:03-5978-8110