



FUJIYA

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年3月21日
株式会社 不二家

爽やかな季節に、コクと爽やかさが香るチーズケーキを特集します 不二家洋菓子店 チーズケーキフェア 全国の不二家洋菓子店にて 2017年3月24日(金)よりフェア実施

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3月24日（金）より開催する「チーズケーキフェア」についてご案内します。

■北海道産チーズや瀬戸内産レモンを使ったこだわり素材のチーズケーキ

洋菓子の定番アイテムとして、こだわり素材を使ったスイーツとしてますます人気が高まっているチーズケーキ。不二家洋菓子店では、「濃厚バイクドチーズケーキ」などの定番商品に、3月24日（金）発売の新品4品を加え、個性豊かなチーズケーキをフェア展開します。



■口どけなめらか、ふたつのチーズの味わいが楽しめる新商品「淡雪ティラミス」

新商品「淡雪ティラミス」（税込 780 円）は、まるで淡雪のようにふんわりと軽い口どけ。デンマーク産クリームチーズを使ったしっとりとしたスフレチーズの上に、北海道産マスカルポーネ（チーズ中 30%）を使用した、なめらかでコク豊かなティラミスクリームを重ねました。間には、ほろ苦いコーヒースロップをしみ込ませたスポンジをサンドして大人の味わいをプラス。長さ約 21 センチの容器からすくって取り分ける“スコップケーキ”で包丁いらず、2～3 人の少人数のパーティにもぴったりです。

「淡雪ティラミス」3月24日(金)発売
税込 780 円(画像はイメージです)

■「北海道カマンベールチーズケーキ」など白いチーズケーキも新発売

各 3月24日(金)発売
左より
「北海道カマンベールチーズケーキ」税込 340 円
「北海道チーズモンブラン」
税込 300 円
「瀬戸内レモンのレアチーズケーキ」税込 380 円



「北海道カマンベールチーズケーキ」(新商品、税込 340 円)は、チーズ中、北海道産カマンベールを 23%、北海道産クリームチーズを 77%使用した、北海道づくりの白いチーズケーキ。たっぷり詰まったカマンベールチーズクリームは、メレンゲを加えた軽い口あたりで、カマンベール独特の香りとコクに、コアントローのオレンジの風味がかすかに漂います。

「北海道チーズモンブラン」(新商品、税込 300 円)は、北海道産クリームチーズを使用したなめらかなレアチーズクリームをしぼりました。中のラズベリーのソースとクリームが甘酸っぱさを、上に散らしたアーモンドが香ばしさを添えます。

「瀬戸内レモンのレアチーズケーキ」(新商品、税込 380 円)はレモンの香り爽やかなレアチーズムースのケーキ。瀬戸内産のレモンを使ったソースとジュレの酸味に、ほんのりとはちみつの甘さを加えた、白に黄色が映えるケーキです。

この他にも定番商品やリニューアル商品を発売します。

春から初夏の陽気がよくなる季節に、不二家のチーズケーキをお楽しみください。

*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「チーズケーキフェア」商品を販売します。

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

チーズケーキフェアページ (3月下旬公開) <https://www.fujiya-peko.co.jp/cake/cheese/>

お客様お問い合わせ先	株式会社不二家	お客様サービス室	電話:0120-047228
報道関係者お問い合わせ先	株式会社不二家	広報 CSR 部広報室	電話:03-5978-8110