



FUJIYA

## 不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年5月22日  
株式会社 不二家

国産フルーツのおいしさをお届け

### 不二家洋菓子店「国産フルーツフェア」

全国の不二家洋菓子店にて2018年6月1日(金)より開催

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2018年6月1日(金)より発売する新商品についてご案内します。

#### ■こだわりの国産フルーツを使用したスイーツが勢ぞろい!

不二家洋菓子店では6月1日(金)より、ジューシーな国産フルーツを使用したスイーツを特集する「国産フルーツフェア」を開催します。



「肥後グリーンメロンのミルククリームロール」は、ミルククリームとフレッシュな熊本県産肥後グリーンメロンを、メロンカラーのロール生地で巻き込みました。ジューシーな肥後グリーンメロンの爽やかな甘みとミルククリームの絶妙な味わいをお楽しみください。

「熊本県産肥後グリーンメロンのミルククリームロール」  
長さ150mm、税込1,200円



「熊本県産  
甘夏のタルト」  
税込450円



「山形県産  
もちづきのピーチメルバ」  
税込430円



「沖縄県産  
パイナップルのシフォン」  
税込330円



「沖縄県産  
シークワーサージュレ」  
税込360円

「熊本県産甘夏のタルト」は、タルト生地の上にレモン風味のカスタードムースを重ね、熊本県産の「甘夏」を飾りました。甘夏の甘酸っぱい味わいのタルトです。

「山形県産もちづきのピーチメルバ」は、ピーチシロップをしみ込ませたスポンジに、レモン風味のカスタードムースを重ね、山形県産の白桃「もちづき」を飾りました。もちづきのみずみずしいおいしさが味わえるデザートです。

「沖縄県産パイナップルのシフォン」は、沖縄県産パイナップルの果汁を使用した軽いタイプのカスタードクリームを入れたふわふわのシフォン生地、シャンテリークリームを絞り、沖縄県産パイナップルの果汁を使用したパイナップルソースで仕上げました。トロピカルな味わいをお楽しみください。

「沖縄県産シークワサージュレ」は、バニラムースに透明ゼリーを重ね、沖縄県産シークワサーの果汁を使用したドーム状のジュレをのせました。シークワサーの爽やかな酸味と甘みがマッチしたデザートです。

\*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販売いたします。

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

国産フルーツフェア特集ページ [https://www.fujiya-peko.co.jp/cake/kokusan\\_fruits/](https://www.fujiya-peko.co.jp/cake/kokusan_fruits/)

<特集ページは5月25日(金)16:00公開予定>

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