

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年9月25日
株式会社 不二家

定番商品をさらにおいしく 不二家洋菓子店「チョコ生ケーキ」リニューアル

2018年10月15日(月)より全国の不二家洋菓子店で発売

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2018年10月15日(月)に発売する新商品についてご案内します。

■チョコレートの味わいを引き出すホイップクリームになりました

不二家洋菓子店で発売中の定番商品「チョコ生ケーキ」「ホワイトチョコ生ケーキ」をリニューアルし、10月15日(月)より発売します。

チョコレートの味わいをより引き出せるホイップクリームを開発。チョコソースの割合を増やし、ホイップクリームのチョコ感が一層アップしました。



写真左より「チョコ生ケーキ」、「ホワイトチョコ生ケーキ」
10月15日(月)発売、各税込360円



写真左より「チョコ生ケーキ(Mサイズ)」、「ホワイトチョコ生ケーキ(Mサイズ)」10月15日(月)発売、各税込2,600円

SS(直径125mm)各税込1,700円、S(直径145mm)各税込2,100円、M(直径165mm)各税込2,600円、L(直径195mm)3,300円

※「ホワイトチョコ生ケーキ」は、S・Mサイズのみ

カットケーキはデザインを一新。上の層にはパリパリ食感のチョコを、下の層にはつぶつぶ食感のチョコチップをサンドし、食感にアクセントをプラスしました。表面にはFUJIYAロゴの入ったチョコプレートを飾りました。

ホールケーキもデザインを一新。パリパリ食感のチョコをサンドしたケーキのセンターにチョコ・ホワイトそれぞれの艶やかなチョコソースを流し込みました。

「チョコ生ケーキ」はより深いチョコレート味わいを、「ホワイトチョコ生ケーキ」はホワイトチョコと練乳のやさしい味わいをお楽しみいただけます。

不二家のチョコ生ケーキで、チョコレートのおいしさと食感をお楽しみください。

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

不二家ウェブサイト

<https://www.fujiya-peko.co.jp/>

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