

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年11月18日
株式会社 不二家

話題のルビーチョコレートを使用
不二家洋菓子店 ルビーカカオスイーツ発売
全国の不二家洋菓子店にて2019年12月26日(木)より開催

株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：河村 宣行）より、全国の不二家洋菓子店で2019年12月26日（木）より発売する新商品についてご案内します。

■ルビーチョコレートのピンク色がかわいい新商品が4品登場！

不二家洋菓子店では12月26日（木）より「ルビーカカオスイーツ」を発売します。ベリーのようなフルーティーな風味とピンク色が特長のルビーチョコレートを使用した新商品が4品登場します。



「ルビーカカオクリームのアチーズ」は、ルビーチョコレートとクリームチーズを合わせたレアチーズムースに、果肉入りのチェリーソースとブルーベリーソースを重ね、金粉で仕上げました。

ルビーチョコレアチーズムースの酸味と果肉入りフルーツソースの甘酸っぱさがポイント。さっぱりとした味わいです。

「ルビーカカオクリームのアチーズ」税込 480 円



「ルビーカカオクリームのモンブラン」は、フランボワーズソース、蒸し栗クリーム、ルビーチョコレートクリームをスポンジでサンドし、上面にルビーチョコレートと蒸し栗クリームをしぼり、フランボワーズソースで仕上げました。

ルビーチョコクリームにやさしい味わいの蒸し栗クリームがマッチした、あと引くおいしさです。

「ルビーカカオクリームのモンブラン」税込 450 円



「ルビーカカオクリームのケーキ～フランボワーズ仕立て～」は、チョコスポンジにルビーチョコレートクリームとフランボワーズソースを合わせ、キャンディングアーモンドを散らしました。上面をルビーチョコクリームで仕上げ、苺のフリーズドライを飾りました。

ルビーチョコレートのフルーティーな酸味とフランボワーズソースの甘酸っぱさが相性抜群な一品です。

「ルビーカカオクリームのケーキ～フランボワーズ仕立て～」税込 450 円



「窯焼きダブルシュークリーム（ルビーカカオクリーム）」は、ごつごつした窯焼きシューケースに、軽いタイプのカスタードクリーム、ベリーのような酸味が爽やかなルビーチョコを練り込んだクリーム、シャンテリークリームの3種類のクリームを絞りました。

クリームの色コントラストがかわいい、ボリューム満点、インパクト大の商品です。

「窯焼きダブルシュークリーム（ルビーカカオクリーム）」税込 320 円

ルビーチョコレート

ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ、第4のチョコレートとして話題のルビーチョコレート。着色料もフレーバーも入っていない、ルビーカカオ豆から生まれたチョコレートは、フルーティーな香りとルビーのようなピンク色が特長です。

*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。

*一部の不二家レストランでも「ルビーカカオスイーツ」を販売します。

*不二家洋菓子店のイートインスペースや不二家レストランでの飲食には標準税率（10%）が適用され、掲載の税込価格とは異なります。

不二家ウェブサイト

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

ルビーカカオスイーツ特集ページ

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

<特集ページは12月12日（木）公開予定>

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 IR 部広報室

電話:03-5978-8110