



FUJIYA

不二家 NEWS RELEASE

2024年10月8日
株式会社 不二家



パレットみたいにカラフルなタルト風ソフトクッキーの新作

パレツィエ(紅いもタルト) パレツィエ(パイナップルタルト)

2024年10月15日(火)全国発売

株式会社不二家(本社:東京都文京区、社長:河村 宣行)より、スーパー、コンビニエンスストアなどでお取り扱い予定の、2024年10月発売の菓子新商品をご案内します。

■沖縄県産の厳選素材「紅いも」と「黒糖」の黒糖蜜、「パイナップル」を使用

不二家が自信を持ってお届けするタルト風ソフトクッキーブランド「パレツィエ」より、「ニッポンエール」とコラボし、沖縄県産の「黒糖」の黒糖蜜、「紅いも」「パイナップル」を使用した商品が登場します。

「パレツィエ」とは、パティシエとパレットを足した造語。「パレットのようにカラフルな、パティシエのいざよひスイーツ」をイメージしています。可愛らしい見た目といろいろな素材の味わいが愉しめる季節限定の新感覚クッキー「パレツィエ」。紅茶と合わせて、おうちで手軽にアフタヌーンティー気分が愉しめます。



◆「パレツィエ(紅いもタルト)」

【特長】

- ・沖縄県産紅いもペーストとホワイトチョコチップを練り込んだしっとり生地と、沖縄県産黒糖の黒糖蜜を練り込んだ香ばしいサクリ生地を組み合わせたソフトクッキー
- ・彩りあざやかな紫色のクッキーで紅いもタルトをイメージ

沖縄県産紅いも

濃紫色で甘みが強く、
ねっとり系の肉質でスイーツに最適。

沖縄県産黒糖の黒糖蜜

甘味、酸味のバランスが良く、
塩味も隠れていて深い味わい。

ホワイト
チョコチップ
黒糖蜜を
練り込んだ
サクリ生地



紅いもを練り込んだ
しっとり生地

商品名	「パレツィエ(紅いもタルト)」
発売日	2024年10月15日(火)全国発売
中味仕様	クッキー
表示内容量	8枚(個包装してあります。)
参考小売価格	オープンプライス
JANコード	4902555277011

◆「パレットィエ(パイナップルタルト)」

【特長】

- ・沖縄県産パイナップル果汁とホワイトチョコチップを練り込んだしっとり生地と、香ばしいサクリ生地を組み合わせたソフトクッキー
- ・彩りあざやかな黄色いクッキーで、甘酸っぱいパイナップルタルトをイメージ

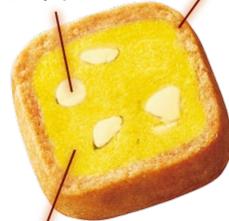


沖縄県産パイナップル

沖縄県はパイナップルの生産量が日本一。酸性の赤土と気温の高い夏の時期で甘味の強いパイナップルができる。

ホワイト
チョコチップ

香ばしい
サクリ生地



沖縄県産パイナップルを練り込んだしっとり生地

商 品 名	「パレットィエ (パイナップルタルト)」
発 売 日	2024年10月15日(火) 全国発売
中 味 仕 様	クッキー
表 示 内 容 量	8枚(個包装してあります。)
参 考 小 売 価 格	オープンプライス
J A N コード	4902555277004



ニッポシエール

この商品は株式会社不二家と JA 全農の共同開発商品です。



ニッポンエールプロジェクトとは

「日本全国 47 都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにつぼんに、ここからエールをおくろう。」をコンセプトに、JA 全農とメーカー・販売先が一緒になって、商品を通じ、全国の産地を応援していこうという活動です。

2024 年 10 月は、「沖縄県産黒糖」を使用した商品が各社より展開されます。

ニッポンエールプロジェクト <https://www.zennoh.or.jp/nippon-yell/project/>

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
報道関係者お問い合わせ先

株式会社不二家
株式会社不二家

お客様サービス室
広報 IR 部広報室

電話:0120-047228
電話:03-5978-8110