

報道関係者各位

2016年8月1日
株式会社 不二家

大好評のシフォンケーキが、国産米粉使用、グルテンフリーに！
不二家洋菓子店 「シフォン主義。(バニラ)」 「シフォン主義。(チョコ)」
2016年8月5日(金)より全国の不二家洋菓子店でリニューアル発売

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、2016年8月5日（金）よりリニューアル発売する商品についてご案内します。

■「シフォン主義。」が国産米粉使用のグルテンフリースイーツになりました

2015年8月の誕生以来、“かるふわ”（軽くてふわふわ）の食感やネーミングのおもしろさで人気の不二家のシフォンケーキ「シフォン主義。」。2016年8月5日（金）より、原材料に小麦粉を使わず、国産米粉を使用したグルテンフリー（※）スイーツとして生まれ変わります。グルテンフリー食品は、美容や健康に関心のある方に注目されています。国産米粉に米ピューレを加えて、さらに軽く、繊細なシフォン生地焼き上げました。種類は2アイテムを発売します。

マダガスカル産バニラビーンズを使用したディプロマットクリームをシフォン生地に詰め、北海道産純生クリーム入りの特撰クリームを絞った「シフォン主義。(バニラ)」。

ベルギー産チョコレートを使用したディプロマットクリームをチョコシフォン生地に詰め、ベルギー産チョコレートと北海道産純生クリーム入りの特撰チョコクリームを絞った「シフォン主義。(チョコ)」。

直径約85mm、価格はいずれも税込320円です。優しい甘さでおやつやランチにもおすすめの、新「シフォン主義。」をお召し上がりください。



（左）「シフォン主義。(バニラ)」、（右）「シフォン主義。(チョコ)」

※グルテンとは小麦粉などを水でこねた時に発生するたんぱく質の一種です。グルテンを含まないという意味で、グルテンフリーという呼称を用いています。

*本品の原材料には小麦粉を含みませんが、小麦粉を含む製品と共通の設備で製造しています。

*一部の不二家レストランでも本品を発売します。

*エリアや店舗により、発売日が異なる場合、取り扱いがない場合、売切れの場合もございます。

商品についてのお客様のお問い合わせ先 お客様サービス室 0120-047228

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

シフォン主義。特集ページ http://www.fujiya-peko.co.jp/cake/chiffon_syugi/

<シフォン主義。特集ページでのリニューアル商品のご紹介は、8月上旬頃～を予定しています>

報道関係者のお問い合わせ先 株式会社不二家 広報 CSR 部 広報室 電話:03-5978-8110