

兵庫県産食材の豊かさをお届け

『兵庫・丹波産 栗おどるマロンケーキ』発売開始

株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、兵庫県産の食材を支援をする取り組み「ひょうご五國豊穣プロジェクト」を積極的に行っています。この度、新たな食材として、地元・兵庫県の秋の味覚を代表する丹波栗を使用した（※1）『兵庫・丹波産 栗おどるマロンケーキ』を2020年10月1日に兵庫県内の直営店および関西地区の一部の駅・空港で発売いたしました。



■商品概要

商品名：兵庫・丹波産 栗おどるマロンケーキ

キャラメル風味のフィナンシェ生地の中には、アーモンドと丹波栗をあわせただペーストをいれました。柔らかくて甘みに優れた特徴をもつ丹波栗の「ほくほくとした味わい」をお楽しみください。

（※1）兵庫県丹波産和栗100%を使用したペースト



5個入り 594円（税込）
10個入り1,188円（税込）

パッケージは栗の持つ「ほくほくとした味わい」「甘さやコク」「ねっとりした食感」などを栗のイラストで表現しました。



兵庫・丹波産
栗おどるマロンケーキ
16個入り1,782円（税込）



ひょうご五國豊穣 詰合せ(丹波栗)
2,160円（税込）



ひょうご五國豊穣 詰合せ(丹波栗)
3,240円（税込）

■ 美味しさのひみつ

自然豊かな丹波の地そのもの

丹波栗は丹波高地の山すそ、森と里の境にある里山でつくられます。山に囲まれ、肥えている土地、盆地ならではの寒暖差、秋の初めに発生する丹波霧。丹波特有の、様々な好条件が重なる地で、良質な栗が育まれています。



■ 兵庫県産の食材を支援する「ひょうご五國豊穰プロジェクト」



アンリ・シャルパンティエ創業の地、兵庫県の地元農家から購入した農産物を使用した洋菓子の生産販売を通じて、ひょうご五國（摂津、播磨、但馬、丹波、淡路）の持つ食材の豊かさを全国へ発信するプロジェクト。兵庫県下の、安全で品質も味も良い農産物の認知度アップおよび消費量アップと、農業の継承・活性への貢献を目的としています。季節に合わせて兵庫県産の食材を原料に使用したフィナンシェやマドレーヌを展開しています。

【参考】兵庫県産の食材を使った季節限定商品



【二郎いちごフィナンシェ】発売時期：冬～春

市場にはなかなか出回らない兵庫県神戸市・北区でとれた「二郎いちご」を使用したフィナンシェ。

※二郎いちご93%使用（いちごに占める割合）



【淡路島産レモンを使ったマドレーヌ】発売時期：夏

兵庫県・淡路島の穏やかな太陽と、海から吹くミネラルを含んだ風を受けてすくすく育ったレモンを贅沢に使用したマドレーヌ。

※使用しているレモンの総量の内、淡路島産レモンを85%使用。



【兵庫県産いちじくを使ったフィナンシェ】発売時期：秋冬

兵庫県産のいちじくの味わいをフィナンシェに閉じ込めました。

※いちじくの総使用量の内、兵庫県産いちじくを28%使用。

※季節限定商品のラインナップや、仕様は変更になる場合がございます。

■ 株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」（国内91店舗、海外4店舗）と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」（44店舗）、ミルクレープ生みの親が創る重ね菓子の「カサネオ」（4店舗）の洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界菓子大会準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。（店舗数：2020年10月1日現在） 公式HP：<http://www.suzette.co.jp/>

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

シーキューブ
happy to sweet you

casaneo

back haus IRIE

<報道に関するお問合せ> 株式会社シュゼット・ホールディングス 広報・宣伝室：濱田・市倉・井上
TEL：0798-36-8912 / 080-5775-5347 MAIL：pr@suzette.jp