

ほのかに香る洋酒と果実感たっぷりの美しいフルーツゼリー

アンリ・シャルパンティエの 16 年続くこだわり

「テリーヌ・ドウ・フリユイ」が今年も登場

2017年4月21日(金)から8月下旬まで期間限定販売



洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」を展開する株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市、代表取締役社長:蟻田剛毅)は、発売から16年経った今でも愛され続ける夏の定番商品「テリーヌ・ドウ・フリユイ」を4月21日(金)より、期間限定で販売いたします。新鮮なフルーツに、洋酒がほのかに香るゼリーは、プレートに盛ればカットしたテリーヌのよう。美しい本格的なテーブルデザートをご家庭でお楽しみいただけます。夏の手土産やお中元、暑中見舞いなどの季節の贈りものにもぴったりです。

「誰もがひと目で心を奪われるような美しいゼリーを作りたい」という創業者・蟻田尚邦の思いから「テリーヌ・ドウ・フリユイ」は誕生しました。ヒントを得たのは、フランス料理でおなじみのテリーヌ。まるで宝石箱のような美しさで、大切なシーンに華を添えるアンリ・シャルパンティエらしい季節限定の商品です。発売以来アンリ・シャルパンティエの夏の定番として愛され続け、ゼリーランキングでNo.1に輝くなど※、高い評価をいただいております。“大切な日の大切な人への贈りもの”を生み出してきたアンリ・シャルパンティエならではの美しいフルーツゼリーです。

開発当初からこだわり続けているのは、カットしたテリーヌをイメージした独特のかたち。このかたちには、カップのまま召し上がるのではなく、お皿に盛り付けて楽しんでいただきたいという思いが込められています。また、フルーツのみずみずしさ・美しさを惹きたてるために、ひとつひとつのフルーツを手作業でカットし、並べています。果肉の食感を残しながら、面を生かしたかたちに仕上げ、洋酒を香らせたゼリーで果肉を崩さぬよう、なめらかに包みました。さわやかな余韻が残る、涼やかで香り高い風味です。

今年も、マンゴーや白桃など、新鮮なフルーツを2種類ずつ組み合わせて6種類のゼリーをご用意しました。贈る相手に合わせて組み合わせを考え、選ぶことも楽しみのひとつ。詰合せのパッケージも、夏の贈りものにふさわしいよう、カラフルで透明感のある色合いを重ねました。

アンリ・シャルパンティエでは、“お菓子を通じて幸せ・喜び・驚きをお届けしたい”というブランド理念のもと、今後も、様々なシーンに忘れられない感動をお届けしてまいります。

※2014年7月26日(土) 日本経済新聞「日経プラス1」なんでもランキング「果実感たっぷりフルーツゼリー」

テリーヌ・ドウ・フリユイ

販売期間： 2017年4月21日(金)～2017年8月31日(木) 予定

※予定期間より早く販売終了となることもございます

販売店舗： アンリ・シャルパンティエ 全 87 店舗(百貨店を含む) およびオンラインショップ

販売内容：

3コ入り 税込¥1,458(本体価格¥1,350)

【アップル&イエローピーチ、オレンジ&グレープフルーツ、グレープ&ポワール】

4コ入り 税込¥1,944(本体価格¥1,800)

【マンゴー&みかん、アップル&イエローピーチ、ピーチ&チェリー、グレープ&ホワイトグレープ】

6コ入り 税込¥2,916(本体価格¥2,700)

【マンゴー&みかん、アップル&イエローピーチ、オレンジ&グレープフルーツ、グレープ&ポワール、ピーチ&チェリー、グレープ&ホワイトグレープ】

9コ入り 税込¥4,320(本体価格¥4,000)

【マンゴー&みかん、アップル&イエローピーチ、オレンジ&グレープフルーツ 各 2 個/
グレープ&ポワール、ピーチ&チェリー、グレープ&ホワイトグレープ 各 1 個】

商品詳細：

・マンゴー&みかん

濃厚なマンゴーと甘酸っぱいみかん。
オレンジリキュールでさっぱりと。

・アップル&イエローピーチ

さわやかなりんごとなめらかな黄桃。
チェリーリキュールの香りで。

・オレンジ&グレープフルーツ

オレンジと 2 種類のグレープフルーツをコアントローの風味で。

・グレープ&ポワール

ぶどうとまろやかな甘さの洋なし。
マスカットのリキュールでさわやかに。

・ピーチ&チェリー

芳醇な白桃とさくらんぼに、
ピーチリキュールの甘い香りを添えて。

・グレープ&ホワイトグレープ

ぎゅぎゅ敷き詰めたぶどう。
白ワインを少し効かせたゼリーとともに。

※1コ売りもございます。各種1コ:税込¥454



■「アンリ・シャルパンティエ」とは



1969年、青い炎が印象的なデザート「クレープ・シュゼット」を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(国内 87 店舗、海外 2 店舗)。ギネス世界記録を誇るフィナンシェや、世界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。

公式 HP: <http://www.henri-charpentier.com/>



<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:井上 TEL:0798-36-8912 MAIL:pr@suzette.jp