

## 28年間、ティラミスを究め続けるシーキューブより“幻のティラミス”が登場！

### シーキューブ 横浜工場直売『泡雪ティラミス』

一日10個限定、12月1日(火)から12月21日(月)まで期間限定販売

洋菓子ブランド「C<sup>3</sup>(シーキューブ)」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、代表商品「ティラミス」をアレンジした工場直売商品『泡雪ティラミス』をシーキューブ 横浜リバーサイドスタジオにて、2015年12月1日(火)から2015年12月21日(月)までの期間限定で販売します。

#### 28年間、ティラミスを究め続けるシーキューブ

ティラミスの素材であるコーヒー・チーズ・カカオの3つの“C”に由来する「シーキューブ」では、1987年の誕生時から本格的なティラミスを紹介し、その技術を28年もの間、究め続けてきました。シーキューブ自慢の「ティラミス」は、世界から選び抜いたコーヒー豆を工場で挽き、香りと旨みを抽出したエスプレッソシロップをしみこませたビスキュイに、こだわりの北海道産マスカルポーネを使用し、コクがありながらも軽い口あたりのティラミスクリームを重ねた逸品です。「私を引っ張りあげて」という意味を持つ、北イタリア生まれのティラミスは、1990年頃に日本で大ブームとなりましたが、シーキューブでは常に主力商品としてティラミスの可能性を引き出す魅力的な商品を発表し続けています。

#### 工場直売・一日10個限定『泡雪ティラミス』のこだわり

『泡雪ティラミス』は、シーキューブの28年間の技術を結集し、まるで泡雪のようにふわっと消えるような食感を実現した究極のティラミスです。シーキューブ自慢の「ティラミス」の素材や味はそのままだに、ふわふわとした食感を表現するため、メレンゲを大幅に増やし、生地を固めるゼラチンをできる限りおさえました。そのため賞味は当日限り、百貨店では販売されず、一日10個限定(要予約)で横浜工場にて直売されます。まさに“幻のティラミス”とも呼べる、とても希少なティラミスです。

ティラミス好きの方々はもちろん、日頃お世話になっている横浜市の皆様に向けて、心を込めた美味しさをお届けいたします。工場直売の新鮮な「シーキューブ」のティラミスをぜひお楽しみください。



シーキューブ 横浜工場直売  
『泡雪ティラミス』(1,404円)

#### 記

【商品名称】シーキューブ 横浜工場直売「泡雪ティラミス」

【販売期間】2015年12月1日(火)～12月21日(月)

【販売価格】1,404円(約400g) ※税込価格

【販売場所】シーキューブ 横浜リバーサイドスタジオ／〒223-0059 神奈川県横浜市港北区北新横浜2-1-1  
横浜市営地下鉄ブルーライン「北新横浜」駅より徒歩5分

【販売方法】予約販売のみ。購入前々日17時までに、TEL:0120-917-225(ご予約は1番/受付時間:9:00～17:00)へ電話予約。  
※商品お渡し可能時間帯は、11時～17時

【お問合せ】お客様相談室 TEL:0120-917-225(平日9時～17時) HP:<https://www.suzette-shop.jp/c3>

#### <ご参考> 株式会社シュゼットおよび「シーキューブ」について

1969年、兵庫県芦屋市で創業。喫茶、生菓子の販売から事業を開始し、現在は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」(86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」(29店舗)の2つの洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業やOEM生産など、さまざまな事業を推進中。「シーキューブ」のブランド名は1987年の誕生時から創り続けている代表商品「ティラミス」の素材であるコーヒー・チーズ・カカオの3つの“C”に由来。北海道の良質な小麦や乳製品、世界中から選び抜いた食材など、こだわりのある素材・技術・創造力を駆使したお菓子を提供しています。