

“県産県消”を推進する「ひょうご五國豊穡プロジェクト」オリジナル商品
「兵庫県産いちじくを使ったフィナンシェ」 9月23日(水・祝)より期間限定販売
 兵庫県川西市のいちじくをたっぷり使用した旬の味覚をご堪能ください



兵庫県産いちじくを使ったフィナンシェ
 (3個入り540円)

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)は、地産地消を通じて地元へ貢献する取り組み「ひょうご五國豊穡プロジェクト」に賛同し、2015年秋のオリジナル商品として、『兵庫県産いちじくを使ったフィナンシェ』(1個173円/税込)を9月23日(水・祝)より期間限定で販売します。

創業46年、芦屋ブランド「アンリ・シャルパンティエ」ならではの焼き菓子をお届け

「ひょうご五國豊穡プロジェクト」は、兵庫県産品を使用した商品の開発・販売により、地元の活性化を目指す取り組みとして、県内の賛同企業・団体により昨年春に設立されました。1969年に芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」も、ブランドを育てていただいた兵庫の地に貢献すべく、設立当初より、県産の果物を使ったオリジナルスイーツをご提供。今回、秋の限定商品として、兵庫県川西市のいちじくを使ったフィナンシェをお届けします。

いちじくの旬の味わいとプチプチとした食感が楽しいフィナンシェ

「アンリ・シャルパンティエ」の代表商品であるフィナンシェは、品種や香りにこだわって厳選したマルコナ種とフリッツ種の2種のアーモンドを自社挽きし、オリジナル発酵バターを使用した、豊かな香りや風味が特長の焼き菓子です。今回、川西市のいちじくの味わいを最大限に引き出すために、いちじくの果肉とともに、セミドライのいちじくとオレンジ・レモンの皮を合わせ、プチプチとしたいちじくの食感も楽しいフィナンシェに焼き上げました。旬の味覚を追求した「アンリ・シャルパンティエ」ならではの限定スイーツをご堪能ください。

今後も「アンリ・シャルパンティエ」では、日本の洋菓子文化の発展のために、そして、お菓子で人を幸せにしたいという想いのもとに、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしていきます。

記

【商品名称】兵庫県産いちじくを使ったフィナンシェ

【販売価格】1個173円、3個入り540円、6個入り1,080円、10個入り1,728円 ※税込価格

【販売期間】2015年9月23日(水・祝)～11月30日(月)

【販売店舗】兵庫県内の「アンリ・シャルパンティエ」全10店舗(百貨店を含む)およびオンラインショップ

【お問合せ】お客様相談室 TEL:0120-917-215(平日9時～17時) HP:<http://www.suzette-shop.jp/henri>

「アンリ・シャルパンティエ」とは・・・

1969年、本格デザート「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」(運営:株式会社シュゼット)。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。