

本格ティラミスの美味しさをご家庭でも手軽に楽しめる冷凍ケーキ 『ティラミスカップ』4月1日(金)より新発売 最高の素材にこだわったティラミスを全国へお届けします

洋菓子ブランド「C³(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、主力商品であるティラミス在全国へお届けできるように冷凍ケーキとして新たにレシピを開発した『ティラミスカップ』(4個入り2,160円・6個入り3,240円)を2016年4月1日(金)よりオンラインショップで全国販売します。

25年以上、ティラミスを究め続けたシーキューブからの新提案

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」は、本格的なティラミスを日本に紹介し、その技術を25年以上も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見挽き、香りとお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、ココ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。日本で大ブームとなる前から、「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。その中でも、個食ニーズに応えたカップタイプの商品が大好評をいただいていることから、このたび、店頭以外の全国のお客様へお届けするために、冷凍用にレシピを考案した『ティラミスカップ』を新たに投入します。

最高の美味しさを届けるために、冷凍用レシピを新たに開発

冷凍ケーキ『ティラミスカップ』は、冷蔵庫で解凍してお召し上がりいただく際、最高の美味しさになるように考案された新商品です。主力商品である「ティラミス」と、「いちごのティラミス」のカップタイプをセットにした4個入りと6個入りの商品をご用意。「ティラミス」には、グアテマラ・コロンビア・ブラジル産の3種類のこだわりのコーヒー豆を使用し、個別にローストしてから豆をブレンドすることで、より深い香りを引き立たせています。「いちごのティラミス」は、いちごの香りと酸味がアクセントの見た目にも可愛い逸品に仕上げました。どちらも、北海道根釧地区で牛一頭一頭の餌や土壌まで徹底的に管理された最高品質のマスカルポーネチーズを使用しています。

「シーキューブ」が自信を持ってお届けするティラミスを、ぜひご家庭でもお楽しみください。



シーキューブ冷凍ケーキ『ティラミスカップ』
(ティラミス・いちごのティラミス)

記

【商品名称】 ティラミスカップ

【販売開始】 2016年4月1日(金)

【販売価格】 4個入り(ティラミス2個・いちごのティラミス2個):2,160円

6個入り(ティラミス3個・いちごのティラミス3個):3,240円 ※すべて税込価格

※クール便(冷凍便)で全国に配送。送料は別途。冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。

【販売場所】 シーキューブオンラインショップ <http://www.suzette-shop.jp/shop/c3>

【お問合せ】 フリーコール TEL:0120-917-225(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」(87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」(28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。