

## 販売店舗から150キロ圏内にある生産地の素材とコラボレーション！ 名産品を生み出す地域限定プロジェクト「JAPAN150」が始動

第一弾は、狭山茶を使った『JAPAN 焼きティラミス抹茶 150』を  
2016年3月17日（木）より首都圏エリア限定店舗にて販売

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、販売店舗から150キロ圏内にある生産地の素材とコラボレートし、名産品を生み出す地域限定プロジェクト「JAPAN150」を始動。第一弾商品として、狭山茶を使った『JAPAN 焼きティラミス抹茶 150』を2016年3月17日（木）より、首都圏エリア限定店舗にて販売します。

### シーキューブ「焼きティラミス」と狭山茶

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、本格的なティラミスを紹介し、その技術を25年以上も究め続けてきました。その中でもギフト商品として人気を誇る「焼きティラミス」は、2013年より累計2000万個を販売してきたベストセラー商品です。

また、主に埼玉県で生産される狭山茶は、静岡茶、宇治茶と並んで『日本三大茶』と呼ばれ、古く鎌倉時代から続く歴史深い銘茶として知られています。埼玉県の茶葉は寒冷な気候で育つため葉が厚く、重厚な香味とコクが特徴。さらに、丹念に選りすぐられた茶葉と、伝統の火入れ法である「狭山火入」を用いているため、その香りや味は甘く濃厚な味わいです。

### 『JAPAN 焼きティラミス抹茶 150』

この狭山茶とシーキューブの人気商品「焼きティラミス」がコラボレートし、『JAPAN 焼きティラミス抹茶 150』が誕生しました。こだわりの北海道産マスカルポーネチーズ生地のスポンジに狭山茶をあわせた『JAPAN 焼きティラミス抹茶 150』は、抹茶の風味を最大限に生かすために、通常より火力を少し落とし、長く焼き上げることにより水分を閉じ込めました。しっとりとした口当たりと、狭山茶の甘く濃厚な抹茶の味わいをお楽しみいただけます。

地元の素材で、そこでしか出会えないおいしさを。街の活気と笑顔を、魅力たっぷりのお菓子でアシストいたします。

記



シーキューブ『JAPAN 焼きティラミス抹茶 150』

【商品名称】 JAPAN 焼きティラミス抹茶 150

【販売開始】 2016年3月17日（木）

【販売価格】 681円（4個入り）、978円（6個入り）、1,620円（10個入り） ※すべて税込価格

【販売店舗】 東海キヨスク、エキュート品川、エキュート東京、エキュート大宮、ルミネ北千住、ルミネ新宿 他

【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。