

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」第二弾商品～  
 福岡県産のブランド米&お茶を使った『JAPAN コメポップ 150』を  
 2016年5月1日（日）より福岡県限定で販売開始

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」の第二弾商品として、福岡県産のブランド米「ひのひかり」とお茶「八女抹茶」を使った『JAPAN コメポップ 150』を5月1日（日）より、福岡空港や福岡三越、博多阪急など、福岡県限定で販売開始します。

**シーキューブ「JAPAN150」プロジェクトで地域の名産品を発掘！**

「シーキューブ」は本格的なティラミスを紹介し、ギフト商品「焼きティラミス」は、2013年より累計販売数 2,000 万個のベストセラーを記録するなど、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。

このたび、「シーキューブ」の開発力を駆使し、販売店舗から 150 キロ圏内にある生産地の素材から名産品を生み出す地域限定プロジェクト「JAPAN150」を今春に始動。第一弾商品の狭山茶を使った『JAPAN 焼きティラミス抹茶 150』（3/17より首都圏エリア限定販売）が好評であることから、今回、第二弾商品として、「福岡県」の名産品をテーマにした新商品をお届けいたします。

**第二弾商品は“福岡県”の名産品をお届けする『JAPAN コメポップ 150』**

新商品『JAPAN コメポップ 150』は、福岡県産の素材にこだわり、粘り・味・香りすべてにおいてバランスが良いと評価されるブランド米「ひのひかり」と、日本有数の高級茶として全国的に知られる「八女抹茶」を使用。製造もすべて福岡県内で行っています。今回、パフの軽い食感を活かすため、玄米パフと抹茶チョコレートの比率にこだわり、8対2の黄金比で配合。サクサクの軽い食感の中にも、抹茶の風味と香りがしっかり深く感じられるベストバランスに仕上がっています。九州の新しいお土産品としてもぴったりの商品です。

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。



シーキューブ『JAPAN コメポップ 150』

記

【商品名称】 JAPAN コメポップ 150

【販売開始】 2016年5月1日（日）より本格販売

【販売店舗】 岩田屋空港店（福岡空港）、福岡三越、博多阪急、井筒屋小倉販売店、井筒屋北九州空港売店、博多バスターミナル内博多おみやげや ※一部、先行販売あり。順次、福岡県内で販売店舗を拡大予定。

【販売価格】 702円（8個入り）、1,080円（14個入り） ※すべて税込価格

【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。