

横浜工場で即日完売した“幻のティラミス”がついに西宮市・本社工場に登場！ シーキューブ 本社工場直売『泡雪ティラミス』 限定販売が決定 1日20個限定、期間：5月13日（金）～22日（日）／ハーバースタジオ 43 南館

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、昨年末に横浜工場で試験的に販売した商品『泡雪ティラミス』が大変ご好評をいただいたことから、このたび、本社工場において2016年5月13日（金）から22日（日）までの計10日間、1日20個限定で販売します。

手渡しでしかご提供できない『泡雪ティラミス』が本社工場に登場

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紹介し、その技術を25年以上も究め続けてきました。昨年12月、長年の技術を結集した特別な『泡雪ティラミス』を横浜工場において試験的に販売。提供開始すぐに予約数量（約200個）に達し、今春に追加販売した際も即日完売と、大変ご好評をいただきました。この反響の高さを受け、このたび、本社工場であるハーバースタジオ43でも10日間の期間限定販売が決定しました。横浜で人気を博した『泡雪ティラミス』がいよいよ、本社工場に登場します。

『泡雪ティラミス』は、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、クリーム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、1日20個限定（要予約）で販売。また、柔らかすぎて搬送が困難なため、工場で新鮮なままに手渡しします。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。



シーキューブ 本社工場直売『泡雪ティラミス』

25年以上、ティラミスを探め続けるシーキューブ

「シーキューブ」が25年以上も究め続けている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、香りとお味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た、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。日本で大ブームとなる前から、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。

記

【商品名称】シーキューブ 本社工場直売「泡雪ティラミス」

【販売日】2016年5月13日（金）～5月22日（日）10日間限定

【販売数量】各日20個限定、予約販売のみ

【販売価格】税込1,404円（約400g：3～4人分）

【販売場所】ハーバースタジオ 43 南館

住所：〒662-0927 兵庫県西宮市久保町5-16 アクセス：阪神電鉄「西宮」駅より徒歩8分

【販売方法】予約販売：購入前々日17時までにコールセンターTEL：0120-917-225（受付：9時～17時）へ電話予約

※商品お渡し可能時間は11時～17時

【お問合せ】コールセンターTEL：0120-917-225（受付：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ンネルを持つ「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」のブランド名は主力商品「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。