

“幻のティラミス” がシーキューブ福岡工場に登場！

工場直売『泡雪ティラミス』福岡での販売が決定

2016年6月4日（土）～26日（日）の土日8日間、1日20個限定

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、本年5月に本社工場の直売商品として限定販売を行った『泡雪ティラミス』を、福岡工場でも6月4日（土）～26日（日）までの土曜日・日曜日の計8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』が福岡工場に登場

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。『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。

昨年12月、長年の技術を結集したこの特別な『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、本年5月、本社工場であるハーバースタジオ43（兵庫県西宮市）でも10日間の期間限定販売を行いました。こちらも即日完売となりました。この度、福岡の皆さまにもこの“幻のティラミス”をお届けしたいとの想いから、福岡工場での販売が決定いたしました。



シーキューブ 本社工場直売「泡雪ティラミス」

25年以上、ティラミスを究め続けるシーキューブ

「シーキューブ」が25年以上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 福岡工場直売「泡雪ティラミス」

【販売日】6月4日（土）・5日（日）・11日（土）・12日（日）・18日（土）・19日（日）・25日（土）・26日（日） ※計8日間

【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】福岡スタジオ

住所：〒816-0921 福岡県大野城市仲畑2-12-38 アクセス：鹿児島本線「南福岡駅」よりお車で10分

【販売方法】予約販売：購入前々日17時までにフリーコール 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12時～18時

【お問合せ】フリーコール 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。