



ミルクレープ生みの親が創る 重ね菓子の新ブランド

「casaneo (カサネオ)」誕生！

2018年1月17日（水）阪急うめだ本店にニューオープン



『ミルクレープ』



『しっとりミルガトー』

洋菓子の製造・販売を行う株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役：蟻田剛毅）は、2018年1月17日（水）に素材を重ねることで新しいお菓子を提案する新ブランド「casaneo（カサネオ）」を立ち上げ、阪急百貨店うめだ本店地下1階に1号店をオープンします。

“重ねる”のアルファベット表記に新しいという意味の“neo”を組み合わせた「casaneo（カサネオ）」は、様々な素材を重ねることで生み出される新しいお菓子で、皆さまの日常をプレミアムにする洋菓子ブランドです。

代表商品『ミルクレープ』は1988年にシェフ関根俊成がパスタとソースを重ねて作るイタリア料理「ラザニア」からインスパイアされて作り出したお菓子で、誕生から30年近く経った今も多くの人から愛される、日本生まれのスイーツです。

「casaneo」だからこそ作ることができる、向こうが透けて見えるほど極限まで薄くしたクレープとこだわり抜いた重ね方が生み出す「唯一無二の本物のミルクレープ」をお楽しみ頂けるほか、お手土産に最適な焼き菓子として、『しっとりミルガトー』もご用意。今後も素材の層が生み出す新感覚の焼き菓子が続々登場予定です。



「重ねることを楽しむ」という美意識は、古来より、和服に見る色の重なり、建築、食器や調度品など日本の生活文化となって現代に伝わっています。また“重ねる”が持つ意味を大切にしたい慶事の習慣は鏡餅や重箱など、数多く残っています。

こうした日本人が愛着する“重ねる”文化に触れながら、「casaneo」では「重なることで、味わい、喜びを」をコンセプトにして、重ねることで味わえる新しい価値をお客様に提供していきます。

「casaneo」がお届けするこだわりや技術が重なった商品をお買い求めいただけるのは1月17日（水）にグランドオープンするcasaneo阪急うめだ本店とオンラインショップです。



- 【 店 舗 名 称 】 casaneo（カサネオ）梅田阪急店
- 【 所 在 地 】 〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店 B1F
- 【 営 業 時 間 】 阪急うめだ本店の営業時間に準ずる
- 【 お問い合わせ 】 お客様相談室 0120-031-718（9：00～17：00）
- 【 オンラインショップ 】 <https://www.suzette-shop.jp/shop/c/ccasaneo/>
※12/14（木）公開、予約受付開始予定。（お届けは1/17以降）
- 【 取扱商品 】 生菓子、焼き菓子



“ミルクレープ生みの親” 関根 俊成（せきね としなり）

1963年、東京都生まれ。1981年から5年間、西村総本店にて調理全般に関して修行し、86年にルエル・ドゥ・ドゥリエールへ入社。およそ3年京都や名古屋など地方での経験を積み、その後、当時絶大な人気を誇っていた東京本店にてゼネラルマネージャー兼シェフとして指揮を執った。95年ルエル・ドゥ・ドゥリエールより独立したパーパムーンに移り、ミルクレープを冷凍食品として初めて全国へ配送するシステムを確立。その他、数々のオリジナルスイーツの開発に携わった。99年からパーパムーン京都にて、和テイストを織り交ぜたスイーツを考案し好評を博した。また、イタリア料理の腕は一級品。

<商品詳細>

※価格はすべて税込み。ミルクレープの12cm/15cmはホールケーキ直径のサイズです

■ミルクレープ

【価格】 カットサイズ ¥ 500 / 12cm ¥ 2,268 / 15cm ¥ 3,570

ミルクレープの生みの親がたどり着いた驚きの新食感が絶妙な逸品。向こうが透けるほど薄いクレープ生地と、鮮度にこだわったオリジナルクリームが織りなすなめらかでさっぱりした口どけが癖になる、「カサネオ」の代表商品です。

■ミルクレープ ダブルショコラ

【価格】 カットサイズ ¥ 540 / 12cm ¥ 2,484 / 15cm ¥ 3,900

親しみやすい風味でのごしがい良いクリームと、ほろ苦く固めのクリームの2種類を使用。チョコレートの甘みを感じつつ、すっきりとした後味がお楽しみいただけるよう仕上げました。

■ミルクレープ クリームチーズ

【価格】 カットサイズ ¥ 540 / 12cm ¥ 2,484 / 15cm ¥ 3,900

北海道産のクリームチーズを使い、コク深くも軽やかな食感のミルクレープ。レアでもなくベイクドでもない、新しいチーズのケーキです。

■ミルクレープ 抹茶ミルクチョコ

【価格】 カットサイズ ¥ 594 / 12cm ¥ 2,484

【販売期間】～2018年2月28日（水）

親しみやすいミルクチョコ風味の中に、抹茶がふわりと香る、今だけの限定のミルクレープです。

■しっとりミルガトー

【価格】 8個入り（フランボワーズ／チョコレート／オレンジ） 各 ¥ 1,404

2箱セット（フランボワーズ＆チョコレート／チョコレート＆オレンジ） 各 ¥ 2,808

3箱セット（フランボワーズ＆チョコレート＆オレンジ） ¥ 4,212

フランスのガトーバスクから着想を得て、「カサネオ」がお届けする新しい焼き菓子。ひとつひとつ職人の手によって重ねられた生地とコンフィチュールの層が見せる美しい断面が目にも楽しい逸品。素朴ながらも、サンドされたコンフィチュールとしっとりした生地のマリアージュが絶妙で、ひとつ、またひとつとつい手が伸びてしまう味に仕上げました。

<ご参考> 株式会社シュゼット・ホールディングスおよびについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。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」（全国90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」（31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。世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

C3

back haus IRIE

casaneo

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報：井上 TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp