

コロナ禍のフードロスにも貢献 地元・兵庫の食材を支援する「ひょうご五國豊穡プロジェクト」 お菓子の力で兵庫県をもっと元気に！

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、代表取締役社長：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、コロナ禍による飲食店の営業自粛などによって出荷先を失っている農産物を使用した商品の販売強化を行い、お菓子の力で兵庫県を応援しています。

■兵庫県産の食材を支援する「ひょうご五國豊穡プロジェクト」

アンリ・シャルパンティエ創業の地、兵庫県の地元農家から購入した農産物を使用した洋菓子の生産販売を通じて、ひょうご五國（摂津、播磨、但馬、丹波、淡路）の持つ食材の豊かさを全国へ発信するプロジェクトです。兵庫県下の、安全で品質も味も良い農産物の認知度アップおよび消費量アップと、農業の継承・活性への貢献を目的として、2014年から兵庫県の発展と食に関わる支援を積極的に行っています。季節に合わせて兵庫県産の食材を原料に使用したフィナンシェやマドレーヌを展開しています。



■ひょうご五國豊穡 淡路島産レモンを使ったマドレーヌ（地域限定商品）

本商品は、兵庫県・淡路島の穏やかな太陽と、海から吹くミネラルを含んだ風を受けてすくすく育ったレモンを贅沢に使用しています。65年の歴史をもつ淡路島の平岡農園のレモンはワックス、防腐剤、防カビ剤不使用なので皮ごと食べられる安全品質。また除草剤を使わず、草生栽培にこだわり土壌を豊かに保つ工夫がされています。爽やかな香りのレモンとバター風味、ふんわり口どけの良さをお楽しみいただけます。兵庫県内のアンリ・シャルパンティエ直営店および関西地区の一部の駅・空港などで取り扱い中です。
※レモンの総使用量の内、淡路島産レモンを85%使用。



平岡農園さん



季節限定商品（9月末まで）

[価格]3個入り540円/6個入り1,080円/10個入り1,728円（税込）

アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」（国内92店舗、海外4店舗）。ギネス世界記録™を誇るフィナンシェや、菓子世界大会ファイナリストのパティシエを有し、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。公式 HP : <http://www.henri-charpentier.com/>

※The best-selling plain financier (cake) company - current (2018年10月1日～2019年9月30日：年間販売個数29,275,778個)

SNSアカウント

【 Instagram 】 https://www.instagram.com/henri_charpentier1969/

【 Facebook 】 <https://www.facebook.com/henri.charpentier1969>