

平成20年11月18日

11月30日～ 期間限定発売

## 太陽をたっぷり浴びた真っ赤ないちごのシュークリーム！

世界中からおいしい素材を厳選しているヒロタが出会った  
シュークリームにぴったりのいちごとは？

～甘酸っぱく芳醇なクリーム&amp;ふわふわシュー皮の新商品にご注目を！～

「世界中のさまざまなおいしさを日本のみなさまに知ってほしい。さらには生産地を応援することで、世界中を元気にしていきたい」——このような思いから、わたしたち洋菓子のヒロタでは世界中のおいしさを厳選し、シュークリーム・シューアイスの素材として活用しています。



広々とした大地で、さんさんと降り注ぐ太陽を浴びて育つカリフォルニア産苺。



今回、私たちがオリジナルシュークリームの素材として注目したのはアメリカ・カリフォルニア州産の「カマロッサ」という品種の苺。

苺といえば、誰もが真っ赤な粒を思い浮かべることと思いますが、果肉の中は一般的にうすいピンク色ですよね。ところがこのカマロッサは、果肉が中まで真っ赤！ そのため、クリームに加工した際も、苺そのものの色味だけで莓らしい自然なピンク色になるのです。しかも酸味のあるしっかりした味わいのため、苺の本来の甘酸っぱさが生きたクリームへと仕上がります。

カリフォルニアでひと粒ひと粒とていねいに手摘みされたカマロッサ苺は、新鮮なまま空輸で日本へ。苺ソースに加工してからヒロタのオリジナルレシピによるカスタードクリーム&生クリームをあわせ、味わい自慢のシュークリームへと生まれ変わります。やさしい甘酸っぱさのクリームと、ヒロタオリジナルのふわふわシュー皮のベストコンビネーションは、一度食べたら忘れられないおいしさです。ぜひお試しを！！



商品概要&gt;&gt;&gt;

商品名：オリジナルシュークリーム いちご

内容量：4個

販売売価：300円（税込）

販売期間：2008年11月30日～2009年1月30日

## おいしい苺で、ヘルシー&キレイ生活を！！

～太陽をたっぷり浴びて育ったカマロッサ苺の実力～

カリフォルニア州は世界有数の苺の産地。1年間に80万トン以上を出荷し、アメリカ全体での生産量の80%以上を占めています。また日本への輸入量は年間3800トンにもなります（いずれも2005年。California Strawberry Commission、財務省関税統計による）。

水はけのよい大地と、昼と夜の温度差がある気候を持つカリフォルニア州は苺の栽培に最適な環境。その広々とした大地で、さんさんと降りそそぐ太陽を浴びながらのびのびと栽培されています。

日本がまるまる1個分入ってしまう広大なカリフォルニア州では、苺の収穫はほぼ一年中行われています。真っ赤に熟した実は、熟練した苺収穫人によってひと粒ひと粒と丁寧に手摘みされるのです。



苺にはビタミンCが多く含まれ、美容と健康に適したフルーツではあることは広く知られています。なかでも太陽の下で育つカリフォルニア苺からは、たくさんのビタミンC摂取が期待できるといわれています。

さらに最近「キレイをつくるビタミン」「女性にやさしい栄養素」として話題の葉酸も、苺にはたくさん含まれているのです。

ほかにもカリウム、繊維、抗酸化物質など、苺にはさまざまな注目すべき栄養素が含まれています。このストレス社会を乗り切って健康に、そしてキレイに毎日を過ごすために、苺は現代人、なかでも女性たちの心強いパートナーといえるのではないのでしょうか。



見た目のかわいらしさ、栄養、スイーツとの相性のよさ、そして何よりもそのおいしさで、不動の人気を誇る苺。その変わらないおいしさと、ますます増した魅力をヒロタのシュークリームを通して味わっていただけたら幸いです。

※写真はすべてイメージです。

<本件に関するお問い合わせ先>

21LADY株式会社 経営企画担当（倉田、薬師寺） 03-3556-2121