

平成 21 年 3 月 30 日

4 月 10 日～ 新発売！

お米の国ならではの！ 米粉使用のシュークリーム

新潟県産の米粉を使ったもちりしっとりシューと
フロマージュブラン入りさわやかクリームのコンビネーション



洋菓子のヒロタでは日本各地の名産品をシュークリーム、シューアイスに商品化して首都圏・近畿圏に紹介。産地の活性化を促すことで、ひいては「ニッポン全体を元気にしていこう！」という独自の試みに取り組んでいます。

米どころとして知られる新潟県。この地で産出されるコシヒカリを主原料とした米粉を使用し、じっくりと焼上げたシュー皮はもちりふんわりとした不思議な食感。

その中に卵黄のkokをいかしたカスタードクリーム&フレッシュチーズを配合した、なめらかな口どけのクリームをとじこめました。

ふわふわシュー皮と、とろ〜りクリームがお口の中で至福のハーモニーを奏でます。

「お米の国であるニッポンだからできるシュークリームを！」

そんなコンセプトから誕生した米粉を使用したシュークリームです。

フランスの伝統スイーツが日本の地で素晴らしい素材を出会い、新しいおいしさを花開かせました。

はじめてなのになぜか懐かしい、よく知っているお米&シュークリームの新鮮なコラボレーション

にご注目ください！！



商品概要>>>

商品名：新潟産米粉のしゅーくりーむ

販売売価：250円（税込）

2009年4月10日発売！

1日400個限定

※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