



FUJIYA

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年2月24日
株式会社 不二家

産地限定「小田原産桜」を使用した、この季節ならではのスイーツ

不二家洋菓子店 小田原産桜スイーツ

2021年3月1日(月)より、全国の不二家洋菓子店で順次発売

株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：河村 宣行）より、全国の不二家洋菓子店で2021年3月1日（月）より順次発売する新商品についてご案内します。

■ほんのり桜香る、この季節ならではのスイーツが新登場！

不二家洋菓子店では、春の訪れを感じられる、見た目もかわいらしく上品な桜風味のスイーツを期間限定で発売します。今年は素材を厳選し、神奈川県小田原産桜を使用しました。



「小田原産桜のモンブラン」は、小田原産桜ソースを入れた桜パウンド生地以小田原産桜クリームとミルキー餡クリームを絞りました。桜の花をイメージした絞りと花びらチョコ、桜の枝をイメージした巻きチョコで飾りました。

「小田原産桜のモンブラン」
3月1日(月)発売、税込440円



「小田原産桜のロールケーキ」は、小田原産桜クリームとスライス苺を桜色のスポンジで巻きました。上面には苺、桜クリームを飾った春にぴったりなかわいらしいロールケーキです。

「小田原産桜のロールケーキ」
3月8日(月)発売、税込520円



「小田原産桜&ミルキーシュークリーム」は、小田原産桜カスタードクリームとミルキークリームを入れたやさしい味わいのシュークリームです。小田原産桜のふんわりとした香りが季節の訪れを感じさせてくれます。

「小田原産桜&ミルキーシュークリーム」
3月11日(木)発売、税込160円



「小田原産桜のミルクレープ」は、桜色のスポンジの上にクレープ生地、小田原産桜風味のチーズクリームを重ねました。苺&小田原産桜のソースがアクセントになっています。上面は桜グラサージュで仕上げ、桜モチーフのチョコタッチメントも飾ったかわいらしいミルクレープです。

「小田原産桜のミルクレープ」
3月15日(月)発売、税込 440円



▲マカロン断面

「マカロン(小田原産桜)」は、小田原産桜クリームをピンクのマカロン生地でサンドしました。ころんとした見た目もかわいい期間限定のマカロンです。

「マカロン(小田原産桜)」
3月15日(月)発売、税込 150円

この時期にしか味わえない桜の風味を存分にお楽しみください。

- *店舗によりお取り扱いのない場合や、売切れの場合もございますのでご了承ください。
 - *一部の不二家レストランでも桜スイーツの販売を行います。
 - *イトインスペースや不二家レストランでの飲食には標準税率(10%)が適用され、掲載の税込価格とは異なります。
- 不二家ウェブサイト <https://www.fujiya-peko.co.jp/>
厳選素材特集ページ https://www.fujiya-peko.co.jp/cake/gensen_sozai/
<特集ページへの小田原産桜スイーツ掲載は2月24日(水)16:00予定>

お客様お問い合わせ先	株式会社不二家	お客様サービス室	電話:0120-047228
報道関係者お問い合わせ先	株式会社不二家	広報 IR 部広報室	電話:03-5978-8110