

高島屋オンラインストア 売上ランキング第1位獲得
『聖夜のストロベリークリスマス』
～9個の生いちごを贅沢に使用した 数量限定クリスマスケーキ～

らでいっしゅぼーや株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:国枝俊成、以下 らでいっしゅぼーや)が企画したオリジナルクリスマスケーキ『聖夜のストロベリークリスマス』が、大手百貨店「高島屋」のオンラインストアにて、販売個数、売上ともにランキング第一位を獲得いたしました(12月11日現在)。本商品は、9個の栃木県産生いちごを贅沢に使用したクリスマスケーキです。また、子どもたちへの環境教育活動支援を目的とした「グリーンサンタ基金」へ、購入一個当たり30円の寄付も実施しています。



■ 9個の大粒とちおとめを贅沢に使用したクリスマスケーキ

今年度、らでいっしゅぼーやが販売しているクリスマスケーキの中で、最も人気のあるケーキが『聖夜のストロベリークリスマス』です。9個の大粒のとちおとめを贅沢に使用し、表面、内側、スポンジの間に3種類のカットで苺を散りばめ、どの部分から食べても、苺がふんだんに現れるようにしました。さらに、生クリームは北海道産の濃厚で口どけ抜群の純生クリーム、スポンジは国産小麦を使用し、オーブンの温度や湿度を微妙に変えながら焼き上げ、理想の口どけのよいスポンジに仕上げました。

■ 厳しい基準をクリアした らでいっしゅぼーやの加工食品

らでいっしゅぼーやが販売する加工食品は、独自の商品取扱基準『RADIX』により、安全性に配慮し、使用可能な食品添加物などが厳格に定められています。製造メーカーは、当社の商品担当者との議論、試作を重ね、RADIXに適合するよう、商品開発を進めています。

一般的にケーキに使用されるクリームには、乳化剤や安定剤が使用されている場合がありますが、『聖夜のストロベリークリスマス』は乳化剤や安定剤などの余分な添加物を使用せずに製造された純生クリームを使用しています。

<らでいっしゅぼーやの加工食品について>

加工食品については、以下4つの考え方を軸に商品取扱基準を定めています。

1. 国産原料を優先使用します
2. 食品添加物はできる限り使用しません
3. 製品の生産者と生産過程が明確で、品質や安全性の確認ができるものを扱います
4. 遺伝子組み換え作物、遺伝子組み換え作物を原材料とする加工品は原則として扱いません

■ 商品概要

□商品名： 聖夜のストロベリークリスマス

□価格： 4,585 円(本体価格)／4,951 円(税抜価格)

□温度帯： 冷凍

□サイズ： 5号(直径 14cm)

□解凍： 冷蔵庫で約 10～12 時間

□原材料： 生クリーム、苺、液卵、砂糖、小麦粉、バター、ゲル化剤(カラギナン)

□販売： 高島屋オンラインストアHP <http://www.takashimaya.co.jp/shopping/>

らでいっしゅぼーやHP <http://www.radishbo-ya.co.jp/>

dショッピングHP <http://shopping.dmkt-sp.jp/>

□ご注文締め切り： 12月18日(木) ※売り切れ次第終了

らでいっしゅぼーやは森の役割や自然の大切さを伝える

「グリーンサンタ^(R)」の活動を応援します！

グリーンサンタ基金

森の役割や自然の大切さを伝える北欧の環境親善大使「グリーンサンタ^(R)」の活動をらでいっしゅぼーやは応援しています！



クリスマス商品1点のご購入につき
グリーンサンタ基金に30円寄付します



グリーンサンタ基金は、2006年に設立された団体です。子どもたちに緑あふれる未来を贈るための森づくり活動や、子どもたちへの環境教育活動を行っています。グリーンサンタ基金では「グリーンサンタ^(R)」というキャラクターを通じて、未来を担う子どもたちに世界中の人たちが楽しいクリスマスを毎年迎えるための、メッセージを伝えていくことを目標にしています。

らでいっしゅぼーやでは、グリーンサンタ基金の取り組みに賛同し、クリスマス商品1点のご購入につき、グリーンサンタ基金に30円寄付しています。今後もらでいっしゅぼーやでは、自然の大切さを、次世代の子どもたちに伝えるための取り組みを応援してまいります。

お問い合わせ先

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 広報担当 野田・益(えき)
〒163-1416 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティビル 16 階
TEL:03-6731-4528 FAX:03-6731-4521
連絡先:k-noda@radishbo-ya.co.jp