

熊本・阿蘇  
阿部牧場  
「ASO MILK」  
使用！

## ふわ、とろ食感で大人気のチーズケーキ 「フォンダンフロマージュ」がリニューアル！

1968年創業洋菓子店「赤い風船」(株)九十九島グループ/代表取締役社長  
：口木多加志)の商品「フォンダンフロマージュ」をリニューアル販売致します。



フォンダンフロマージュ  
素材を一新、美味しさ更にUP！

2006年発売以来「ふわ、とろ」食感で大人気チーズケーキ「フォンダンフロマージュ」の素材を一新！食感、風味、美味しさを更にUPして登場致します。

### 素材を一新しました

#### ◆ チーズの奥深い味わいをさらにUP ～クリームチーズ、ゴーダ、カマンベール～

ふわっとスフレにはオーストラリア産クリームチーズを、  
チーズカスタードにはカマンベールとゴーダをブレンド。  
よりチーズの奥深い味わいが楽しめるようになりました。



#### ◆ 阿蘇・阿部牧場の牛乳「ASO MILK」を使用

チーズカスタードクリーム部分には、熊本・阿蘇にある  
阿部牧場の「ASO MILK」を使用しています。  
ASO MILKは2013年国際味覚審査機構で最高峰である  
優秀味覚賞三ツ星を受賞した牛乳です。

阿蘇の草原で自ら育てた牧草を与え、水は阿蘇の地下水  
を与えて飼育した牛から絞ったこだわりのもの。低温殺  
菌した自然な甘さが際立つこの牛乳を使用することで、  
フォンダンフロマージュのチーズカスタードクリームは  
よりなめらかな口どけになりました。

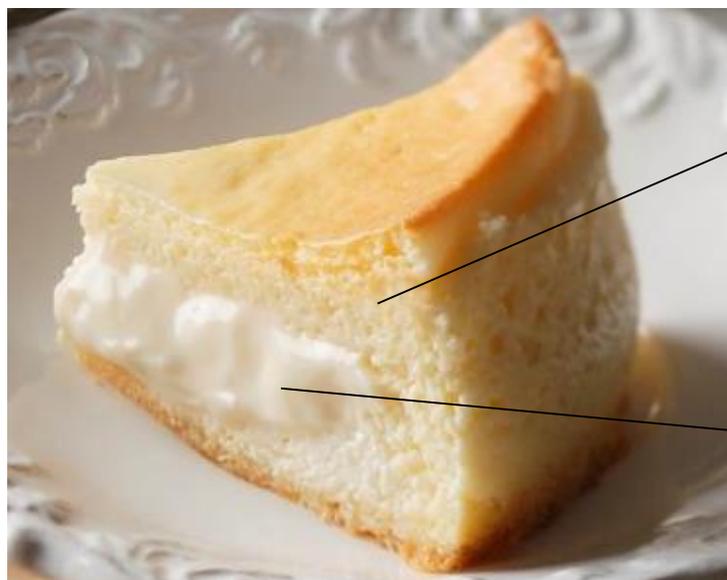


### “焼き”へのこだわり

スフレのふわわり食感、チーズカスタードクリームの  
とろける食感を実現させる最後の決め手はなんといっ  
てもオープンでの焼き加減です。

天板の位置を変え、焼き加減を確かめながらその日に  
最適な焼き上がりになるよう、時間を調整しています。  
美味しさの最終仕上げは釜出しの見極めです。





オーストラリア産クリームチーズ使用の、ふんわり軽いチーズスフレ生地。

カマンベールとゴーダを絶妙にブレンド。熊本・阿蘇の阿部牧場の牛乳「ASO MILK」を使用したとろけるような口あたりのチーズカスタードクリーム。



## 【商品概要】

- 商品名：フォンダンフロマージュ
- 価格：1,728円（税込）
- サイズ：直径12cm
- 発売日：2015年12月11日（金）
- 取扱い：赤い風船福岡3店、通信販売
- 通販：<http://www.akaifusen.jp/>

## ◆ 福岡空港 特設売店にて店舗展開中！ ◆

期間：2015年12月12日～2016年4月30日

営業時間：6：30～21：00

場所：福岡空港 国内線第2ターミナル 2F

店名：Akai Fūsen Le FROMA（赤い風船 ル・フロマ）

取扱い商品：フォンダンフロマージュ、苺フォンダンフロマージュ、HAKATA熟成チーズケーキ、バイクド・ティラミス、博多ポテジェヌ

Akai Fūsen  
赤い風船

## 【赤い風船 福岡店舗情報】

天神地下街店：福岡県福岡市中央区天神2丁目地下3号

マイング店：福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1

イオンモール香椎浜店：福岡県福岡市東区香椎浜3-12-1

【リリースに関するお問い合わせ】

赤い風船 株式会社九十九島グループ 広報担当：荒金（あらかね）

TEL:092-715-2300/FAX:092-715-2377 MAIL：[s.arakane@99grp.co.jp](mailto:s.arakane@99grp.co.jp)