

# 東京駅にこだわりフィナンシエの専門店がオープン

## 東京フィナンシエ ～金のバターと銀の砂糖～

### こだわりのお菓子を提供するシュクレイから新たなブランドが登場

2014年9月8日(月) 7:00オープン 東京駅 セントラルストリート 銘菓紀行内

2014年9月8日(月) 株式会社シュクレイ(代表取締役社長 河越誠剛、本社 東京都港区赤坂)は東京駅 セントラルストリート 銘菓紀行内に、フィナンシエ専門店「東京フィナンシエ ～金のバターと銀の砂糖～」をオープン致します。

メープルお菓子の専門店「ザ・メープルマニア」、ブラウニー専門店「東京ブラウニー」など、株式会社シュクレイは東京みやげをテーマに素材にこだわったお菓子を提供しております。

このたび、新たなお菓子専門店として、“こだわりフィナンシエ”の専門店「東京フィナンシエ ～金のバターと銀の砂糖～」を東京駅セントラルストリートにオープン致します。

富士経済「スイーツ市場のチャネル別需要調査2013」によると、駅ナカ、駅ビルのお菓子市場は2010年以降年々増加しており、今後も伸長が見込まれます。フィナンシエなどの焼き菓子は、持ち歩きに適していることから、お持たせやお土産商品として特に人気の高いカテゴリーです。

バラエティー豊かなフィナンシエを取り揃える「東京フィナンシエ」は、東京駅をご利用される方々に、これまでにない美味しさが楽しめるこだわりのフィナンシエをお届けします。



名称：東京フィナンシエ ～金のバターと銀の砂糖～

開店場所：JR東日本 東京駅構内1階 東京駅セントラルストリート銘菓紀行内

営業時間：7:00～21:30

URL：<http://tokyofinancier.jp/>

◆◆◆本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先◆◆◆

【東京フィナンシエ PR事務局 株式会社マテリアル内】

TEL：03-5459-5490/FAX：03-5459-5491 MAIL：[nakagawa@materialpr.jp](mailto:nakagawa@materialpr.jp)

担当：中川

# フランス伝統菓子「フィナンシェ」に新たな発想を加え、 五感を刺激するバラエティー豊かなフィナンシェをご提供

## ■ 商品

### 海塩はちみつフィナンシェ

東京フィナンシェのメイン商材である海塩はちみつフィナンシェ。フランスのこだわり海塩「ゲランドのフルール・ド・セル」と「はちみつ」を組み合わせた甘さと塩味が絶妙なフィナンシェです。  
(6個入:1,080円、10個入:1,782円、18個入:3,240円 ※税込み価格)



### ○ (まる) フィナンシェ

フランス語で「金融家」の意味を持つフィナンシェにちなみ、日本の通貨（円）をモチーフにしています。その形からご縁（円）を結ぶお菓子として、お持たせにもおすすめです。  
全卵を使用したもちり食感と白餡を加えた和風テイストが特長。  
(5個入:1,080円、10個入:2,160円 ※税込み価格)



### 赤レンガ駅舎のフィナンシェ

駅舎の「赤レンガ」をイメージし、香ばしく焼き上げたキャラメル風味のフィナンシェ。東京駅のお土産に最適な商品です。  
専用の赤レンガバッグ入り。  
(6個入:1,296円 ※税込み価格)



### フルーツフィナンシェ

フルーツの香りをまとったキュートなフィナンシェ。女性に人気の「オレンジ」と「ブルーベリー」の2種アソート。  
バターが香るベーシックなフィナンシェ生地に「果汁」と「フルーツパウダー」を加えた甘酸っぱい風味が特長です。  
(5個入:1,080円、10個入:2,160円 ※税込み価格)



## 素材へのこだわり「金のバターと銀の砂糖」



フィナンシェ作りに欠かせない素材であるのが「バター」と「砂糖」。シンプルだからこそ、素材にこだわりました。希少な「カルピスバター」と国内産さとうきび100%の「きびあじ」をすべての商品に使用しています。