

UHA 味覚糖



鳥、まるごと。

2022年1月11日

## Press Release

UHA 味覚糖株式会社  
株式会社 野乃鳥

UHA 味覚糖のキャンディ「純露」とのコラボレーションスイーツを  
提供する『神戸ファーフルトン』が、1月11日新宿にオープン

～「純露」のパリッとした食感が新しいファーフルトン新登場～



UHA 味覚糖株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役:山田泰正、以下 UHA 味覚糖)の  
キャンディ「純露」の50周年を記念し、株式会社 野乃鳥(本社:大阪府池田市、代表取締役社長  
野網厚詞、以下 野乃鳥)とコラボレーションしたファーフルトンが、1月11日新宿にオープンする  
『神戸ファーフルトン』で販売されます。

ファーフルトンは、フランスのブルターニュ地方の古典菓子で、しっとりプルプルのプリンのような食感が魅力です。本コラボレーションは、UHA 味覚糖と、地域産品開発や地域活性、

産地との取り組み、6次産業化などを目指す野乃鳥の企業イズムが共鳴したものです。純露 50 周年と野乃鳥のスイーツ領域への新たな挑戦のタイミングで、未来を視野に入れたコラボが実現しました。

店名：神戸ファーブルトン

住所：〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-20-8

TOPS HOUSE 新宿横丁

電話番号：080-7216-2691

URL：<https://kobe-farbreton.com/>



\* 東京地区初出店

### ○採れたての「幻の地卵、播州地卵」を使った「ファーブルトン」

野乃鳥は「ファーブルトン」の新しいカタチを求め、表面はパリッとした食感、中はブリッとした「卵、香るクリーム」の味わいを楽しめる、まったく新しいファーブルトンをつくりました。

### ○パリッとした食感の秘密は「純露」

パリッとしてやさしくて懐かしい甘さは「純露」とのコラボでしか実現できないファーブルトンの魅力。そのまま食べてもよし、サワークリームやフルーツなどトッピングする新しい食べ方にも、「純露」はおいしさを引き立ててくれます。

### ○「卵、香るクリーム」おいしさの秘密は幻の地卵「播州地卵」

ファーブルトンには、兵庫県北播磨の山あい、多可町加美で丁寧にそしてのびのび放し飼いで産まれた有精卵「播州地卵」が使われています。まろやかなコクと卵の風味が、こんもり盛り上がった「オレンジ色の黄身」からしっかりと感じられる逸品です。



○「ファーブルトン」概要

種類 プレーン、レーズン、オレンジ、クランベリー +トッピング(サワークリームやフルーツなど)

価格 350 円(税込)～

*Far Breton*

パリブリが美味しい  
『6時間のしあわせ』

グルテン  
フリー

ファーブルトン プレーン FarBreton Plain	350
ファーブルトン レーズン FarBreton with Raisins	390
ファーブルトン オレンジ FarBreton with Orange	390
ファーブルトン クランベリー FarBreton with Cranberry	390

選べるおみやげセット(6個) 2,100  
Souvenir Set : 6 pieces of choice  
お好きなフレーバーを自由に組み合わせて。  
美味しさが体験できる6時間以内にお召し上がりください。

Topping

+ サワークリーム sour cream topping	100
+ サワークリーム & 純露 sour cream and pistachio topping	100
+ サワークリーム & ピスタチオ sour cream and juntsuyu topping	100
+ いちご & サワークリーム Strawberry and sour cream topping	150 <b>冬季限定</b>



50th Anniversary  
UHA味覚糖  
**純露**  
じゅんつゆ

パリッとした食感の秘密は「純露」。  
やさしくて懐かしい甘さの「純露」と、  
ファーブルトンが出逢った  
新しい美味しさ。  
ここだけの体験をお楽しみください。





## ○純露について

1971年に発売されたキャンディのロングセラーです。砂糖と紅茶本来の自然な美味しさが楽しめる無香料・無着色のキャンディで、昨年発売50周年を記念して、パッケージをリニューアルしました。



また、純露の原材料は砂糖、水飴、紅茶、柑橘エキスで、余分なものは入れず、素材本来の味を生かしたキャンディです。純度が高い砂糖を高温で炊きだしているため、砂糖本来の優しい甘さがあり、料理にいれると味に深みがでるほか、水飴が料理に照りを出してくれます。

このたび、「肉じゃが」や「手羽先煮」など簡単にできるレシピサイト「純露で簡単レシピ」を公開しました。(https://www.uha-mikakuto.co.jp/juntsuyu/)

50年に渡り愛されてつづけてきた「純露」のおいしさを、キャンディとして楽しんでいただくだけでなく、純露がもつ素朴な魅力を最大限に引き出し、これからも新しい提案を続けてまいります。

《神戸ファールトンに関するお問い合わせ》

株式会社野乃鳥

広報担当 常住美保

TEL:072-737-7314

メールアドレス:press@nonotory.jp

《純露に関するお問い合わせ》

UHA 味覚糖株式会社

広報担当 荒木英明

TEL:06-6767-6031

メールアドレス:arakihi@uha-mikakuto.co.jp