

## アンリ・シャルパンティエ「スマイルフォー東北 - フロム芦屋」プロジェクト 蔵王のクリームチーズを使った「ケーキ・フロマージュ」新発売

本日、10月3日(金)よりオンラインショップにて予約受付開始

オンラインショップURL : <https://www.suzette-shop.jp/>

株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市 代表:蟻田剛毅)は、10月15日(水)より発売となる新商品「スマイルフォー東北 - フロム芦屋 ケーキ・フロマージュ・アソート」の予約受付を、本日10月3日(金)よりオンラインショップにて開始いたします。

「スマイルフォー東北 - フロム芦屋」プロジェクトは、“お菓子で笑顔を届けたい”をテーマに、2012年4月より東北支援商品を販売し、売上の一部を「ソウル オブ 東北」「日本国際民間協力会(NICCO/ニココー)」に寄付してまいりました。プロジェクト開始から約2年半が経ち、さらに東北の方々のお手伝いをするため、今回は東北のおいしい特産品をお菓子にして全国へ届けます。

新商品「ケーキ・フロマージュ」は、“涼しい気候、美しい空気、清らかな水”が揃った、宮城県蔵王町のクリームチーズを100%使用。しっとり焼き上げた生地、牛乳本来のやさしい風味とクリームチーズのkokのある味わいが楽しめます。今回の新商品を通して、蔵王のチーズの魅力をもっと全国へ発信し、蔵王のチーズブランドを盛り上げてまいります。蔵王山麓の広大な自然が生み出す、豊かなおいしさをお楽しみください。

### 商品概要

東北のおいしい特産品をお菓子にして全国へ届ける取組みとして、蔵王のクリームチーズ※を使った「ケーキ・フロマージュ」をご用意いたしました。しっとり焼き上げた生地、牛乳本来のやさしい風味とクリームチーズのkokのある味わいが楽しめます。

※宮城県蔵王山麓エリアで搾られる新鮮な牛乳とクリームからつくられたナチュラルチーズ。

なめらかでまろやかな味わいが特徴です。

※使用しているチーズは、蔵王のクリームチーズ100%です。

■商品名 : 「スマイルフォー東北 - フロム芦屋 ケーキ・フロマージュ・アソート」

■販売価格:

- ①7コ入り(フィナンシェ2コ、マドレーヌ2コ、ケーキ・フロマージュ3コ)  
税込 ¥1,188 (本体価格 ¥1,100)
- ②15コ入り(フィナンシェ4コ、マドレーヌ4コ、ケーキ・フロマージュ7コ)  
税込 ¥2,376 (本体価格 ¥2,200)
- ③23コ入り(フィナンシェ8コ、マドレーヌ8コ、ケーキ・フロマージュ7コ)  
税込 ¥3,456 (本体価格 ¥3,200)

■予約期間: 2014年10月3日(金)～10月14日(火)※オンラインショップのみ

■販売期間: 2014年10月15日(水)～2015年1月末

■販売店舗: 全国のアンリ・シャルパンティエ店舗/オンラインショップ



## ■蔵王連峰の豊かな自然に抱かれた宮城県蔵王町

宮城県と山形県の両県南部の県境に位置する蔵王連峰は、翡翠色の噴火口・御釜をシンボルとし、日本百名山の一つに選ばれております。特に蔵王町では、丘陵地を利用した果樹栽培が県下の生産量を誇り、高原エリアの酪農地帯では、高原の澄んだ空気のもと、湧き出る清らかな水によって、乳牛たちがのびのびと育っています。



<御釜>



<蔵王酪農センター様の牧場風景>



## ■東日本大震災の影響

今回クリームチーズを提供して下さる蔵王酪農センター様は、卸売販売を行わず、観光で訪れたお客様に直接チーズを販売されています。ただ、東日本大震災以後、団体旅行のお客様が約半分になってしまい、主要な事業に痛手をしています。「スマイルフォー東北 - フロム芦屋」プロジェクトチームは、都市圏の観光牧場にはない壮大な自然の中で生まれる蔵王のチーズの魅力を全国へ発信し、蔵王のチーズブランドと一緒に盛り上げてまいります。

## ■パッケージデザイン

東北6県や蔵王の魅力を表現したパッケージデザインは、宮城・仙台で活動しているクリエイティブチーム、LUCK SHOW様に手掛けていただきました。

<代表監督 三浦了氏からのメッセージ>

宮城・仙台で活動する私たちLUCK SHOWの使命は、プロジェクトに関わるたくさんの想いを“パッケージ”という形にして皆様へお伝えすることです。

このパッケージには、蔵王のクリームチーズのふるさと“蔵王山麓七日原高原”に集う牛たちと、透き通る空に輝く星や色彩豊かなバラが描かれています。そして、それぞれを包むように東北6県の自然や郷土品をモチーフにしたりボンを描き、芦屋からの想いをつなぎました。



LUCK SHOW 三浦了氏



## ■「スマイルフォー東北 - フロム芦屋」プロジェクトとは

阪神淡路大震災を経験したアンリ・シャルパンティエが、東日本大震災で被災した東北の方々を支援するために2012年4月に発足したプロジェクト。

当時の被災経験を活かし、“東北の方々がかつての元気を取り戻すまで、末永く寄り添ってお手伝いをしていく”ことを目標に、一時的な支援ではなく、末永く続けていける支援を行っています。2014年7月からは、おいしい東北の特産品をお菓子にして全国に届ける新たな取り組みをスタート。活動の内容はもちろんのこと、支援の輪を関西から関東へ広げ、日本全体での支援活動へ育てていくことを目指して日々活動しています。

## ■支援の仕組みとこれまでの取組み

お菓子をあえて1個減らした商品を、お客様にご了解を頂いた上で通常価格で販売しております。その1個分の材料、資材等の費用にあたる金額を、募金としてお預かりし、その募金金額と同額をアンリ・シャルパンティエからもお出しいて、「ソウル オブ 東北」、「日本国際民間協力会 (NICCO/ニッコー)」に寄付。各団体が取り組む復興支援活動にお役立て頂いています。

<ソウル オブ 東北とは>

“東北の食を守ろう”をスローガンに、食を通して東北の食文化を支援するさまざまな活動を行っているNPO法人。

URL: <http://www.souloftohoku.org/>

<日本国際民間協力会 (NICCO/ニッコー)とは>

1979年に京都で設立された、日本で最も長い歴史と実績を持つ国際協力NGOの一つ。主な活動は、国内外での緊急災害支援、環境保全に配慮した自立支援、人材育成。

URL: <http://www.kyoto-nicco.org/>

## ■「スマイルフォー東北 - フロム芦屋」プロジェクトへ賛同する声の高まり

2012年4月から販売を開始した「スマイルフォー東北 - フロム芦屋」は、皆様からのあたたかいご支援によって、累計で約19万5000個を販売、約5億7000万円の売上げを達成し、募金の規模を拡大してきました。セブン&アイグループ様からもプロジェクト活動に賛同をいただき、2012年に限定商品2品を発売。反響のよさから、2014年10月に新商品2種を新たに発売させていただくこととなりました。各方面で支援の輪が広がっています。

## ■アンリ・シャルパンティエについて

1969年4月、アンリ・シャルパンティエは、デザートが食べられる小さな喫茶店として芦屋に誕生しました。

アンリ・シャルパンティエとは、19世紀に実在した料理人の名前です。彼がイギリス皇太子のために考案した青い炎のデザート「クレープ・シュゼット」に、創業者の蟻田尚邦が心を奪われ、その料理人の名前を店名にして喫茶店をオープンしました。当時としてはまったく新しい、レストランのコースでしか味わえないような“デザートを食べられる喫茶店”として多くのファンを獲得。同時に始めた洋菓子のテイクアウトも評判を呼び、その名を広く知られるようになりました。

現在では全国に81店舗を構え、百貨店販売を中心に海外展開にも挑戦を続けています。

ブランドサイト: <http://www.suzette-shop.jp/henri>

  
HENRI CHARPENTIER  
ASHIYA 1969



## ■会社概要

会社名: 株式会社シュゼット

代表者: 代表取締役社長 蟻田剛毅

設立: 1969年1月

本社所在地: 〒662-0927 兵庫県西宮市久保町5-16 ハーバースタジオ43南館

(登記上 : 兵庫県芦屋市公光町7-10-101)

資本金: 1億円

従業員数: 338名(2014年3月)

事業内容: 洋菓子の製造・販売ならびに喫茶、左記に関する付帯業務

URL: <http://www.suzette-co.jp/>