

2015年8月22日

旬の味覚を取り入れた人気のブッセ菓子 秋限定フレッシュパンセ2種、9月1日発売

ブッセ生地にマロンクリームや巨峰ジャムをはさんだ世田谷みやげ

流通・サービス業に特化したアウトソーシング事業を展開する株式会社メディアフラッグ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長 福井康夫、東証マザーズ 6067)の子会社で、和菓子・洋菓子の製造及び販売を行っている株式会社十勝たちばな(本社:埼玉県川口市、代表取締役社長 寒河江清人)が展開するブランド「菓心たちばな」で販売する「フレッシュパンセ」の秋限定商品「マロンクリーム」と「巨峰」を9月1日より発売いたします。



◆ 商品概要



フレッシュパンセ マロンクリーム

価格…1個 140円(+税)

マロンクリームをサンドした実りの秋のブッセ菓子です。栗の自然なやさしい甘さと、表面はさっくり、中はふんわりとした生地とのバランスが絶妙です。この季節だけの贅沢な味わいのお菓子です。



フレッシュパンセ 巨峰

価格…1個 140円(+税)

「葡萄の王様」ともいわれている「巨峰」のジャムを、表面はさっくり中はふんわりとした生地でサンドした、季節限定のブッセ菓子です。果実本来の甘さと、口の中で広がるやさしい香りをお楽しみいただけます。

◆ フレッシュパンセについて

フレッシュパンセは、ふんわり焼いたブッセ生地に、サックリとして口どけの良い独特の食感が人気の商品です。ブッセ生地にクリームやジャムをはさんだ焼き菓子を、1962 年に商品名「フレッシュパンセ」として発売しました。創業者は戦後、甘いお菓子が少なかった時代に、美味しいお菓子を人々に食べさせたいという想いや夢を込めてこの菓子を作り、以来半世紀にわたって親しまれています。フレッシュパンセの種類は、定番人気のチーズバターと、アンズジャムが通年販売しており、季節ごとに季節限定のお味が 2 種類ほど入れ替わります。

「菓心たちばな」は東京都世田谷区を中心に展開しており、フレッシュパンセは公益財団法人世田谷区産業振興公社が発表した「世田谷みやげ」に選出されています。また、9 月より発売するフレッシュパンセのパッケージには、「菓心たちばな」本店の住所が記載されています。

◆ こだわりの製法



その日の気温・湿度などによって、生地の「混ぜ」と「焼き」を職人が調整し、職人技で作られている「フレッシュパンセ」。昔から変わらない手作りの工程が、独特の食感を守っています。ブッセはシンプルなお菓子だからこそ、味の違いが出てきます。「フレッシュパンセ チーズバター」のフイリングには伊豆大島産の塩を隠し味に使用し、生地とのバランスが絶妙です。生地はさっくりとしていて口のなかでふわっと広がり溶けていく独特的な食感が楽しめます。

年間の製造個数は 250 万個を超え、多くの方々にお楽しみいただいています。

◆ 株式会社十勝たちばな 会社概要

社 名:	株式会社十勝たちばな
商 号:	十勝甘納豆本舗、菓心たちばな、甘味しゅり春秋
事業内容:	和菓子の製造及び販売
資本金:	99,000,000 円(株式会社メディアフラッグ 100%保有)
代表者:	代表取締役社長 寒河江清人
本社所在地:	埼玉県川口市青木 2 丁目 6 番地 12 号
WebURL:	http://www.tokachi-tachibana.co.jp/
楽天ショップ:	http://www.rakuten.co.jp/tokachi/

■本件に関するお問い合わせ■

株式会社十勝たちばな 広報担当:長内

TEL:048-255-6677 FAX:048-255-8506

E-mail: pr@tokachi-tachibana.co.jp