

2016年1月20日

優しい甘さとレーズンの酸味をサンドした冬の定番ブッセ菓子  
「フレッシュパンセラムレーズン」期間限定商品を1月25日発売  
「世田谷みやげ」として50余年愛される人気商品「フレッシュパンセ」

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」の人気商品「フレッシュパンセ」に、レーズンをラム酒に浸し香りよく仕上げたクリームを挟みました。バタークリームのなかにレーズンの酸味、食感が楽しめるブッセの季節限定商品を1月25日に発売いたします。



◆ 商品情報



商品名:フレッシュパンセ ラムレーズン

価格:140円(+税)

販売期間:2016年1月25日~2016年3月31日

賞味期限:製造日含め31日

保存方法:直射日光や高温多湿を避け常温にて保存してください

原材料:砂糖、小麦粉、食塩不使用バター、卵白、卵黄、レーズン、ラム酒、コーンスターチ、ソルビトール、膨張剤、酒精、香料、酸化防止剤(V.C)

特定原材料等:小麦、卵、乳

ラム酒にレーズンを浸し、香りよく仕上げました。

バタークリームのなかにレーズンのザクザクとした食感が面白いブッセです。

## ◆ 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1~2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。

## ◆ 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。

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： 99百万円(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](mailto:pr@tokachi-tachibana.co.jp)