

2016年3月14日

**懐かしの定番フレーバーの期間限定復活！**  
**「フレッシュパンセ抹茶クリーム」を3月28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:東京都世田谷区、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、抹茶の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爽やかな抹茶の香り、食感が楽しめるブッセの季節限定商品を3月28日に発売いたします。



◆ 商品情報



商品名:フレッシュパンセ 抹茶クリーム

価格:140円(+税)

販売期間:2016年3月28日~2016年5月1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

爽やかでほろ苦い抹茶のクリームをふわふわサクとしたパンセ生地にはさみました。抹茶の香りが広がります。

## ◆ 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： 東京都世田谷区南烏山5丁目14番地5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)