

アメリカ シアトルのショコラトリー＜フランズチョコレート＞より、ブランド初となるフィナンシェを含む、全15種の焼菓子を新たに販売開始。

フランズチョコレート（運営会社：株式会社ビー・エー・エル）では、焼菓子の新商品発売に伴い店舗の一部をリニューアル。ブランド初となるフィナンシェを含む、全15種の焼菓子を新たに9月5日より展開します。

これまでチョコレートを中心にお届けしてきたフランズチョコレートでは、ブランド初となるフィナンシェを含む全15種の焼菓子を新たに展開。大切な方への贈り物や、日々のおやつとしてお楽しみいただけます。



フィナンシェ



フィナンシェ ピスタチオ



オレンジケーキ

新商品の中心となるのは、ブランド初登場となるフィナンシェ。

また「オレンジケーキ」には、定番商品オレンジットを製作する際の切れ端を使用。素材を余すことなく使用して仕上げています。その他にも、素材のおいしさを最大限に引き出した風味豊かなフレーバーをお楽しみいただけます。

大切な方への贈り物にはもちろん、大人数で分けるときにも気軽にお選びいただけるように個包装仕様で展開。

食べたいときにひとつずつゆっくり選んで味わっていただけるのも、個包装の楽しみのひとつ。「今日はこれを食べてみたい」と気になるものを選んだり、好きなものを組み合わせたり、選ぶ時間も含めてお楽しみいただけるラインアップをお届けします。



また、複数の種類を組み合わせでお楽しみいただける専用のBOXもご用意しております。
お中元やお歳暮をはじめとする季節のご挨拶や大切な方への贈り物など、さまざまなギフトシーンに合わせてご利用ください。

さらに、新商品発売に伴い、旗艦店 京都BAL店の一部をリニューアル。
それを記念して、9月5日・6日の2日間限定で“焼きたて試食”や“税込3,000円以上で焼菓子プレゼント”
など、イベントを実施いたします。

新たに加わった焼菓子を通して、フランスチョコレートの魅力を旗艦店 京都BAL店にてご体感ください。

フランスチョコレートについて

フラン・ビゲローが1982年にアメリカシアトルで開業したショコラトリー。その中でも代表作「ソルトキャラメル」は、オバマ元大統領がホワイトハウスのゲストの手土産として愛好したことで一躍有名になりました。シアトルでは4店舗、日本では京都にのみ常設店舗を構えています。

また、焼菓子はパティシエでもあるフランのレシピを再現。チョコレートと同様に素材や美味しさにこだわって作られるひと品をご堪能いただけます。さらに、2026年7月より、ブランド初となるアイスクリームを販売開始。

創業者フランの「お客様に本当に良いものを届けたい、分かち合いたい」という想いは、USDAオーガニックやフェアトレードなど厳選した素材を使用することや、リボン・パッケージの美しさといった細部のこだわりまで込められています。

旗艦店 京都BAL店

所在地　：京都府京都市中京区河原町通三条下ル山崎町251 京都BAL1階

電話番号：075-223-0778

営業時間：11:00 ～ 20:00（カフェ L.O. 19:30）

定休日　：1月1日

ブランドサイト　　： <https://shop.franschocolates.jp/>

公式オンラインショップ　： <https://shop.franschocolates.jp/pages/onlineshop>

Instagram　　： https://www.instagram.com/frans_japan/

過去のプレスリリース　： https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131453

お問い合わせ

アドレス　　： pr_department@franschocolates.jp

TEL　　： 075-354-5268

担当　　： 池田 / 竹中

株式会社ビー・エー・エルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131453