

「サクサク」の生地と「とろふわ」のフランが織りなす新食感の焼き菓子が登場！

「タルト・オ・フラン」を 10 月 21 日（火）から順次発売

～フランスの伝統菓子「フラン」を手軽な焼き菓子として実現～



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津知洋）は、「タルト・オ・フラン」を、10 月 21 日（火）から全国のセブン-イレブンで順次発売します。

本商品は、「サクサク」とした食感の生地と、卵のコク、旨味を楽しめるフランの組み合わせが織りなす新しい食感が特長の焼き菓子です。フランはたまごと牛乳と砂糖を加熱して作るフランスの伝統菓子。カスタードやプリンに似た味と食感で老若男女に愛されているスイーツです。ご褒美スイーツとして手軽に楽しめるよう開発しました。

「サクサク」の生地と「とろふわ」のフランが融合した、新食感の「ご褒美スイーツ」



■タルト・オ・フラン

価格：165 円（税込 178.20 円）

発売日：10 月 21 日（火）～順次発売

販売エリア：沖縄県除く全国

「サクサク」生地と「とろふわ」フランが手軽に楽しめる

香ばしい「サクサク」の生地と「とろふわ」のなめらかなフランの二つの食感が同時に楽しめる、スイーツとして楽しめる焼き菓子です。

フランスの伝統菓子「フラン」から着想を得て、卵のコクと旨味を引き出したアパレイユ（生地）を使用

「フラン」とは、タルト生地にあたご、牛乳、砂糖などを混ぜ合わせたアパレイユ（生地）を流して焼き上げるフランスの伝統スイーツです。

今回の商品は、その「フラン」をヒントに、卵のコクと旨味を引き出した自家製のアパレイユ（生地）を使用しています。手軽な焼き菓子でありながら、本格的な味わいをお楽しみいただけます。

担当者コメント

近年、「ザクザク×もちもち」・「パリパリ×ふわふわ」といったような、異なる食感を組み合わせるハイブリッドスイーツの人気が高まっています。この“食感の楽しさ”を身近な焼き菓子で体験していただきたいという想いから、この「タルト・オ・フラン」は誕生しました。

サクサクの生地と、とろふわのフランのハーモニーが、忙しい日々のささやかなご褒美になれば幸いです。手軽でありながら本格的な味わいを楽しめる、こだわりの自信作をぜひご賞味ください。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。