

「東京ミルクチーズ工場」より、期間限定商品「星空のケーキ」を 今年も羽田空港限定で販売します！

取り扱い店舗は、羽田空港第1旅客ターミナル店、第2旅客ターミナル店の2店舗！

「東京ミルクチーズ工場」は、12月16日～1月上旬にかけて、羽田空港2店舗(第1・第2旅客ターミナル店) 限定で、毎年大好評の「星空のケーキ」を今年も販売致します。大人気商品ですので、お早めにお買い求めください。



◆商品詳細

販売期間：2016年12月16日～2017年1月上旬予定

※数量限定の為、無くなり次第販売終了となります。お早めに店舗までお越し下さいませ。

販売価格：2,000円（税込）

販売店舗：羽田空港第1旅客ターミナル店、第2旅客ターミナル店のみ

商品情報：ベルギー産チョコレートを使ったガナッシュ層と北海道産生クリームを使ったブリュレ層の二層仕立てのクリームをサクサクのクッキー生地で包みました。表面には星空をイメージして金箔・銀箔をあしらった特別なケーキです。

この冬「東京ミルクチーズ工場」の「星空のケーキ」をお楽しみください。



東京ミルクチーズ工場

◆ブランド情報

厳選したミルク、良質のチーズ、お菓子職人たちが、日本中、世界中から集めてきた材料で、これまでにない自分たちにしか作れないお菓子を作りたい…

東京ミルクチーズ工場は、新しい材料の組み合わせをまいにち考え、驚きとおいしいお菓子を提供する創造性あふれる工場をコンセプトにしています。

新しいけど、懐かしい…

意外だけど、おいしい!

一口食べると 'わくわく' 'ドキドキ' するような斬新なお菓子を次々に生み出していく東京ミルクチーズ工場。お近くにお店を見つけたときにはぜひ立ち寄って、お気に入りのお菓子を見つけてみてください。

◆人気のクッキー商品のご紹介



・ソルト&カマンベールクッキー

10 枚入 756 円 (税込)

20 枚入 1,512 円 (税込)

北海道産牛乳とフランス産ゲランドの塩を使った生地、カマンベールチーズのチョコプレートをサンドしたクッキーです。



・蜂蜜&ゴルゴンゾーラクッキー

10 枚入 918 円 (税込)

20 枚入 1,836 円 (税込)

スペイン産ローズマリーの花の蜂蜜を練り込んだ生地、濃厚なゴルゴンゾーラのチョコプレートをサンドしました。

News Release

2016年12月14日 株式会社シュクレイ



・ポルチャーニ&ゴーダクッキー
10枚入 918円（税込）

“キノコの王様”とも称される香りのよいポルチャーニ茸と、深みのあるゴーダチーズをフランス産ゲランド海塩で味を引き立てた絶妙なバランスのクッキーです。

◆店舗のご紹介

羽田空港第1旅客ターミナル店、羽田空港第2旅客ターミナル店、東京駅・京葉ストリート店、渋谷東急フードショー店、ルミネ新宿店、ルミネ立川店、アトレ吉祥寺店、東京スカイツリー店

◆公式サイト

<http://tokyomilkcheese.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発課宛

メールアドレス：info@sucrey.co.jp

電話番号：0120-39-8507