

**ちょっと懐かしくて心温まるミルクとチーズのファクトリー
東京ミルクチーズ工場より、
毎年好評の「ショコラ&マスカルポーネクッキー」を今年も限定販売！！**

驚きとおいしいお菓子を提供し、創造性あふれる工場をコンセプトとする「東京ミルクチーズ工場」では、1月10日（水）より期間限定にて、毎年好評の「ショコラ&マスカルポーネクッキー」を発売いたします。

エスプレッソを効かせた生地に、マスカルポーネチーズのチョコをサンドしました。ティラミス凝縮して焼き上げたような濃厚な味わいのラングドシャクッキーです。5枚入の可愛いサイズで、ご自宅や職場・友チョコなどのプチギフトにピッタリ！

東京ミルクチーズ工場では、新しい材料の組み合わせを毎日考えて驚きとおいしいお菓子を提供する創造性あふれる工場がコンセプト。
厳選素材のおいしさを、そのままお菓子のおいしさに。



◆商品詳細

販売期間：2018年1月10日（水）～

※数量限定の為、無くなり次第販売終了となります。

販売価格：500円（税込み）

販売店舗：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、東京ソラマチ店、ルミネ荻窪店、EQUIA北千住店

◆ブランド情報



東京ミルクチーズ工場

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。

◆商品紹介



・ソルト&カマンベールクッキー

新鮮な国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。

10 枚入 756 円 (税込)
20 枚入 1,512 円 (税込)



・蜂蜜&ゴルゴンゾーラクッキー

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。

10 枚入 918 円 (税込)
20 枚入 1,836 円 (税込)

News Release

2018年1月11日 株式会社シュクレイ



・ポルチーニ&ゴーダクッキー

“キノコの王様”とも称される香りのよいポルチーニ茸を練り込んだクッキー生地です。深みのあるゴーダチーズのチョコプレートサンドしました。フランス産グラントの塩で味を引き立てた絶妙なバランスのクッキーです。

10枚入 918円(税込)

◆店舗情報

- ・羽田空港 特選洋菓子館店 [羽田空港第1旅客ターミナル 2F]
営業時間 6:00~20:00 (無休)
- ・羽田空港 東京食賓館 時計台3番前 [羽田空港第2旅客ターミナル 2F]
営業時間 5:45~20:30 (無休)
- ・東京駅 京葉ストリート店 [東京駅構内 1F京葉ストリート]
営業時間 8:00~22:00 (無休)
- ・渋谷駅 東急東横店 東急フードショー店
営業時間 10:00~21:00 (無休) 定休日 東急東横店に準ずる
- ・ルミネ新宿店 [ルミネ新宿 LUMINE 1 B2F]
営業時間 10:00~22:00 定休日 LUMINEに準ずる
- ・ルミネ立川店 [ルミネ立川 B2F]
営業時間 10:00~21:00 定休日 LUMINEに準ずる
※土日祝祭日 10:00~20:30
- ・アトレ吉祥寺店 [アトレ吉祥寺 1F]
営業時間 10:00~21:00 定休日 アトレに準ずる
- ・東京ソラマチ店 [東京ソラマチ タワーヤード2F6番地]
営業時間 10:00~21:00 定休日 東京ソラマチに準ずる
- ・ルミネ荻窪店 [ルミネ荻窪 1F]
営業時間 10:00~21:00 定休日 LUMINEに準ずる
- ・EQUiA北千住店 [北千住駅構内 EQUiA北千住]
営業時間 10:00~21:00 (無休)

◆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 企画開発部 宛
メールアドレス：info@sucrey.co.jp 電話番号：0120-39-8507