

ピーナッツの香り広がる。黄金に輝くピーナッツスイーツブランド 【Doré（ドレ）】より、新商品「ドレ・ピーナッツプリン」が発売

国産落花生の真の美味しさを届けたい。11月1日～ピーナッツを愉しむプリンが新登場

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、Doré（黄金）に輝くピーナッツを主役とした贅沢なスイーツ専門店「Doré（ドレ）」より、11月1日（月）「ドレ・ピーナッツプリン」を新発売いたします。

ドレが選び抜いたこだわりの落花生の美味しさを、プリンに閉じ込めました。コクのあるムースのような軽い口当たりのプリンに、八街産の香り豊かなピーナッツペーストを練り込んだ生クリームをトッピング。食感のアクセントにピーナッツのダイスも散りばめました。一口食べれば、豊かなピーナッツの香りをお愉しみ頂けます。

Doréは2021年3月31日に阪急うめだ本店の新フードエリア「コミュニアルフードマーケット」に初出店した今注目の新ブランド。全国ではここ1店舗だけ。

国内産の落花生の約75%が千葉県産。中でも八街市の生産量は全国一を誇ります。そんな日本一の落花生の魅力をもDoréでは発信し続けています。

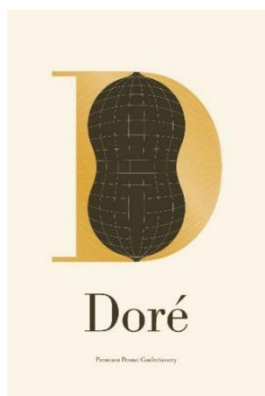
阪急うめだ本店だけでしか味わえない至極のスイーツを、ぜひお楽しみください。



◆商品概要

【名称】ドレ・ピーナッツプリン
【価格】1個 432円（税込）
【保存方法】要冷蔵
【発売日】2021年11月1日（月）
【販売店】Doré 阪急うめだ店

◆ブランドストーリー



Doré(黄金)に輝くピーナッツの、
太陽に育まれた郁々たるその薫り。
それを纏った菓子たちは、
貴方のひと時までも贅沢に照しだす。
類をみない贅沢な出会いがここに。

◆厳選して選び抜き、たどり着いた日本一の落花生

国内産の落花生の約75%が千葉県産。
中でも八街市の生産量は全国一位を誇ります。

「Doré」のお菓子に使われている落花生は、八街で三代に渡って落花生の加工を手掛ける「豆処いけみや」こだわりの豆。
どうしたら香り高くコクと旨みのある落花生をお届け出来るかと考え、契約農家の生産現場にも関わりながら、風味がいきる自然乾燥、殻付きにこだわることで、後味にも残るコクと甘み、そして気持ちの良い歯ざわりが特徴です。

「Doré」では、その数多い品種の中でも特に希少な「半立種」を使用。
厳選してたどり着いた、国産だからこそ味わえる落花生の旨みを、お菓子にギュッと閉じ込めました。



◆商品情報

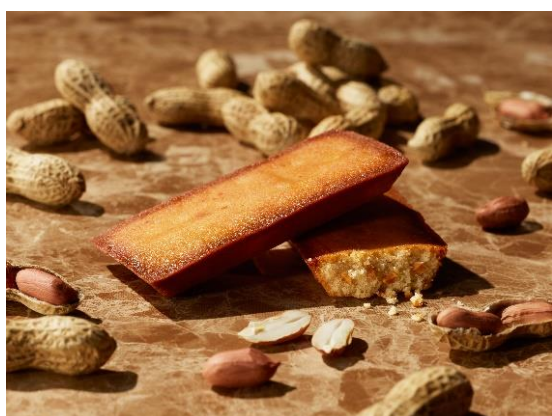


<ドレ・サブレ>

八街産の落花生を使用した、ピーナッツ型の可愛らしいサブレ。ピーナッツのダイスをバターを使用したサブレと合わせて、サククリと焼き上げました。やさしい口溶けのサブレのなかに、ピーナッツの甘みと香ばしさを贅沢にお楽しみいただけます。

10個入 1,080円 (税込)

20個入 2,160円 (税込)



<ドレ・フィナンシェ>

八街産の落花生を使用したとても贅沢なフィナンシェ。生地にはピーナッツペーストと焦がしバター、アーモンドプードルも加えしっとりと丁寧に焼き上げました。アクセントに落花生のダイスも加わり、落花生の甘みと香ばしさを存分にお楽しみいただけます。

5個入 1,188円 (税込)

10個入 2,376円 (税込)



<ドレ・ピーナッツバター>

八街産の落花生を店頭でペーストにするフレッシュバター。ピーナッツ本来のやさしい甘みと芳潤な香りを堪能いただけます。絞りたてだからこそ味わえる贅沢な逸品をぜひ。

100g 432円 (税込)



<ドレ・ソフトクリーム>

北海道産ミルクと八街産の落花生のハーモニーを贅沢に楽しめる、絶品なピーナッツソフトクリーム。ミルク味のソフトクリームにピーナッツショコラをあしらひ、ピーナッツのダイスを散りばめました。コーンの底までピーナッツショコラが入っているので、最後の一口まで堪能していただけます。

スペシャル 880円 (税込)

◆店舗情報



店舗名称：Doré 阪急うめだ店
郵便番号：〒530-8350
住 所：大阪府大阪市北区角田町8-7
阪急うめだ本店地下2階
問い合わせ：0120-39-8507（フリーダイヤル）
営業時間：館の営業時間に準ずる
店 休：館の店休に準ずる

◆公式サイト

ホームページ：<https://www.do-re.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/dore_peanut/?hl=ja

Twitter：https://twitter.com/Dore_peanut

◆会社概要

<株式会社シュクレイ>

設立：2011年12月15日

本社所在地：東京都港区北青山1-2-7

展開ブランド：東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン、フランセ、キャラメルゴーストハウス、BerryUp!、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、Doré

【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