

## 人気のチーズパフに待望の新フレーバー「チーズパフ ピスタチオ&ミルク」が 【東京ミルクチーズ工場】より新発売

### 2店舗だけの販売！コクのあるピスタチオクリームとオリジナルチーズクリームが おいしさ引き出すチーズパフ ピスタチオ&ミルク

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、東京ミルクチーズ工場より、季節限定「チーズパフ ピスタチオ&ミルク」を新発売いたしました。

“チーズパフ”が食べられるのは、東京ミルクチーズ工場の中でも「羽田空港第2ターミナル東京食賓館3番時計台前店」と「ルミネ新宿店」のみ！2店舗でしか販売していない限定商品となります。

カマンベールチーズクッキーをのせて焼き上げたシュー生地には、ピスタチオならではのコクのある風味がふわっと広がるピスタチオクリームと北海道産のマスカルポーネチーズ、生クリーム、練乳でまろやかに仕上げたミルククリームの2つのクリームを詰めました。ピスタチオ×マスカルポーネチーズのハーモニーをお楽しみいただけます。

クリスマスカラーの期間限定パッケージにお包みしておりますので、パーティーのデザートに、ちょっとしたお手土産にもお勧めです。今だけしか味わえない季節限定のチーズパフを是非ご賞味ください。



#### ◆商品概要

【商品名】チーズパフ ピスタチオ&ミルク

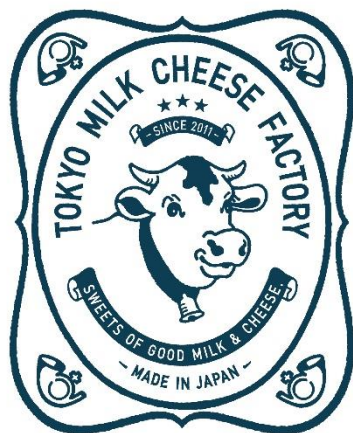
【価格】1個 300円（税込） 6個 1,800円（税込）

【保存方法】要冷蔵

【販売店】羽田空港第2ターミナル東京食賓館3番時計台前店、ルミネ新宿店

【発売日】2022年12月1日（木）

## ◆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



・チーズパフ  
カマンベールチーズクッキーをのせて焼き上げたシュー生地には北海道産マスカルポーネとカマンベール、こだわりの生クリームをブレンドした自家製チーズクリームをたっぷりと詰め込んだ、チーズ好きにはたまらないチーズリッチな味わいです。

1 個 280 円 (税込) 【要冷蔵】  
6 個 1,680 円 (税込) 【要冷蔵】



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

10 枚入 1,080 円 (税込)  
20 枚入 2,160 円 (税込)



・ミルクチーズケーキ  
フランス産クリームチーズ&北海道産クリームチーズと北海道産生クリームと厳選したミルクをブレンドし、ミルクとチーズの美味しさにとことんこだわったケーキは、東京ミルクチーズ工場の原点の味。チーズムースとミルクムースの2つの美味しさをしっとりとしたクレープ生地で優しく包みました。

1ホール 1,944 円 (税込) 【要冷凍】

## ◆店舗情報

- ・グランスタ東京店 (京葉ストリート)
- ・アトレ吉祥寺店
- ・東京ソラマチ店
- ・ルミネ新宿店
- ・ルミネエスト新宿店
- ・ルミネ立川店
- ・ルミネ荻窪店
- ・渋谷 東急フードショー店
- ・羽田空港第1ターミナル特撰洋菓子館店
- ・羽田空港第2ターミナル東京食賓館3番時計台前店
- ・羽田空港第2ターミナル PIER63番ゲート前店
- ・EQUiA北千住店
- ・アトレ秋葉原1店
- ・ルミネ大宮店
- ・ららぽーと福岡店

## ◆公式サイト

ホームページ : <https://tokyomilkcheese.jp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/tokyomilkcheese.jp/>

Twitter : <https://twitter.com/tokyomilkcheese>

Facebook : <https://www.facebook.com/tokyomilkcheese>

## ◆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、オリエンタルショコラ by コートクール、バターバトラー、ザ・マスター by バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン フランセ、フランセ、レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、キャラメルゴーストハウス、ベリーアップ!、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、ドレ、フィオラッテ、ドロリー

【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](mailto:info@sucrey.co.jp) 電話番号 : 0120-39-8507