

果実をたのしむ洋菓子店「フランセ」より 定番ミルフィユの春限定商品「さくら苺と抹茶」が新発売！

桜の香りがふんわりと感じる、粒々食感の苺がアクセントのさくら苺クリームと、宇治抹茶を使用したほろ苦い風味広がる抹茶クリームをそれぞれ、幾重にも重ねたサクサクのパイ生地で挟みました。

果実をたのしむ洋菓子店「フランセ」より、定番ミルフィユの春限定商品
「さくら苺と抹茶」が新発売！

ほのかに香る桜の風味と甘ずっぱい苺の味わいのさくら苺クリームと宇治抹茶を使用した抹茶クリームを幾重にも重ねたサクサクのパイ生地で挟みました。

季節限定の春を感じる味わい、パイ生地とクリームが織りなす美味しさをお楽しみ下さい。
春のご挨拶や卒業、新生活、お引越しのお祝いやちょっとしたお手土産にオススメです！



◆商品説明

季節をたのしむミルフィユ

「さくら苺」

春の訪れを告げる『さくら』と『苺』を使用し、ほのかに香る桜の風味と甘ずっぱい苺の味わいで季節感たっぷりに仕上げました。

「抹茶」

『宇治抹茶』を使用したクリームは抹茶本来のほろ苦い風味と奥深い甘みを堪能頂けます。

News Release

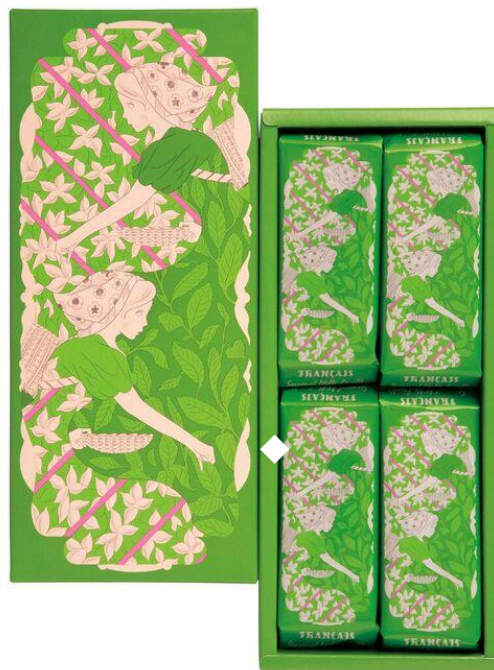
2017年3月15日 株式会社フランセ



◆販売商品

・ さくら苺4入 税抜き650円

・ 抹茶4入 税抜き650円



・ さくら苺と抹茶

8入 税抜き1,300円、12入 税抜き2,000円、16入 税抜き3,000円



News Release

2017年3月15日 株式会社フランセ



◆販売店舗

- ・東京駅 東京ミタス
住所：〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1
営業時間：9:00～20:30(土日祝～20:00)、電話番号：03-3211-7714
- ・新宿伊勢丹
住所：〒160-0022 東京都新宿区新宿3-14-1
営業時間：10:00～20:00、電話番号：03-3352-1897
- ・立川伊勢丹
住所：〒190-0012 東京都立川市曙町2-5-1
営業時間：042-528-3170、電話番号：10:00～19:00(3月末まで10:30～19:30)
- ・アトレ吉祥寺
住所：〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24
営業時間：10:00～21:00、電話番号：0422-22-1449
- ・蒲田東急
住所：〒144-0051 東京都大田区西蒲田7-69-1
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-3730-0222
- ・ルミネ荻窪
住所：〒167-0043 東京都杉並区上荻1-7-1
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-3220-5202
- ・アトレヴィ大塚
住所：〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-33-1
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-3988-7780
- ・ルミネ立川
住所：〒190-0012 東京都立川市曙町2-1-1
営業時間：10:00～21:00、電話番号：042-526-1770
- ・丸井北千住
住所：〒120-8501 東京都足立区千住3-92
営業時間：10:30～20:30、電話番号：03-3870-4437
- ・丸井国分寺
住所：〒185-8562 東京都国分寺市南町3-20-3
営業時間：10:00～20:30、電話番号：042-326-6620
- ・アトレ大井町
住所：〒140-0014 東京都品川区大井1-2-1 2階
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-5709-7267
- ・アトレ亀戸
住所：〒136-0071 東京都江東区亀戸5-1-1
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-5626-7370

News Release

2017年3月15日 株式会社フランセ



- ・二子玉川東急フードショー
住所：〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-2-1-1
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-6805-7167
- ・アトレ秋葉原
住所：〒101-0021 東京都千代田区外神田1-17-6
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-5289-3878
- ・アトレ上野
住所：〒110-0005 東京都台東区上野7-1-1
営業時間：10:00～21:00、電話番号：03-5826-5773
- ・丸井中野
住所：〒164-0001 東京都中野区中野3-34-28
営業時間：10:00～20:00、電話番号：03-3229-6080
- ・伊勢丹府中
住所：〒183-0023 東京都府中市宮町1-41-2
営業時間：10:00～19:00、電話番号：042-369-3657

※取扱店舗は変更になる場合がございます。

◆ブランド情報



“果物”と“木の実”をたのしむ、お菓子の原点へ。

果物や木の実をパイなどの生地にはさんでたのしむ。

それがお菓子の原点とされています。

ミルフィユもまた、パイ生地にカスタードクリームと果実をはさみ、表面に粉砂糖がまぶされたものが基本とされています。

フランセはそうした、お菓子とミルフィユの原点に立ち返り、“果実”をたのしむ洋菓子ブランドとして、永く愛されるブランドを目指します。

FRANÇAIS

◆公式サイト

<http://www.francais.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社フランセ 企画開発部 メールアドレス：honda@francais.co.jp

電話：045-323-9286