

～C3代表商品「焼きティラミス」に新フレーバー登場～

30年以上ティラミスを作り続けている洋菓子ブランド「C3(シーキューブ)」から  
季節限定の「華やぐ焼きティラミス<満開のいちご>」新発売のお知らせ

株式会社シュゼット・ホールディングス(本社:兵庫県西宮市、代表取締役社長:蟻田剛毅)が展開する洋菓子ブランド「シーキューブ」は、2021年4月1日(木)から百貨店店舗および自社オンラインショップで焼きティラミスの季節限定商品「華やぐ焼きティラミス<満開のいちご>」を販売します。

いちご味の生地にいちごシロップを染み込ませ、焼き菓子でありながら、まるでいちごそのものを食べているかのような甘酸っぱい味わいと瑞々しさが感じられます。



いちごシロップがたっぷり染み込んだ満開のいちご



3個入 594円



8個入 1,080円



24個入 2,160円

※価格は税込

## ■シーキューブとは

シーキューブは1987年、小さなカフェからスタートしました。「CHEESE、CACAO、COFFEE」広く親しまれている3つの“Cの素材”を使ってお菓子で人と人の幸せな繋がりを生みたいという想いでお菓子を作り続けています。創業当時から作り続けたティラミスで、どんな時も楽しんでいただけるよう焼き菓子にした「焼きティラミス」を販売し、シーキューブの看板商品となりました。

たっぷりの珈琲シロップが染み込んだ焼きティラミスの美味しさの秘密は、こだわりのマスカルポーネチーズ。美味しい乳のための牧草づくり、牧草のための土壌づくりからこだわっている北海道釧路根室地区の酪農家が作る乳から作られたマスカルポーネチーズ(※)を使用しています。※マスカルポーネチーズ36%使用(ナチュラルチーズに占める割合)また、美味しいお菓子作りは良質な乳を育てて下さる生産者があってこそ。美味しいお菓子をお届けし続けるために、そしてお菓子を取りまく全ての人を楽しく幸せにしたいとの想いから北海道の酪農家をサポートする取り組みを2016年より行い、焼きティラミスの売上の一部を新規就農者に寄付しています。



2020年から生乳生産開始した関東出身の新規就農者のご夫婦2組



寄贈品: 子牛が冬を越すための畜産用ヒーター

シーキューブオンラインショップ <https://www.suzette-shop.jp/shop/c/cC3/>

## &lt;ご参考&gt; 株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」(国内91店舗、海外4店舗)と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」(44店舗)、ミルクレープ生みの親が創る重ね菓子の「カサネオ」(4店舗)の洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界菓子大会準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”

として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

(店舗数:2020年10月1日現在) 公式HP: <http://www.suzette.co.jp/>

SUZETTE

HENRI CHARDENTIER  
ASHIYA 1969C3  
シーキューブ  
happy to sweet you

casaneo

back haus IRIE

&lt;報道に関するお問合せ&gt; 株式会社シュゼット・ホールディングス 広報・宣伝室: 市倉

TEL: 0798-36-8912 MAIL: [pr@suzette.jp](mailto:pr@suzette.jp)