

バレンタインにぴったりの限定フレーバーが登場！幸せをはこぶパウンドケーキのお店
「A Little Bag」が藤沢・ODAKYU 湘南 GATE に初出店
2階エレベーター横にて2月8日(土)~2月15日(土)の期間限定オープン

「A16」や「マンマパスタ」などのイタリアンレストランで知られるジローレストランシステム株式会社（代表取締役社長 岡本裕之）は、藤沢駅徒歩1分にある商業施設・ODAKYU 湘南 GATE の2階エレベーター横にて幸せをはこぶパウンドケーキの専門店「A Little Bag」を2月8日(土)から2月15日(土)の期間限定で出店します。



「A Little Bag」は、世界を旅する少女・エマが旅先の思い出とともに持ち帰る果物をたっぷり使ったリッチな食感のパウンドケーキ。各国のイメージをあしらったイラストが目を引く、食べきりサイズの焼き菓子です。

今回は、目前に迫ったバレンタインに合わせて華やかな限定パッケージで贈る特別な3種のフレーバーをご用意しました。ホワイトチョコの甘みにベリー酸味がアクセントで際立つ「ミックスベリー&ホワイトチョコ」、香り高いメープル生地にラムレーズンの食感が心地良い「メープル&ラムレーズン」、濃厚なチョコレートにオレンジピールの苦味が後引く「オレンジ&チョコレート」、すべてこの時期だけの特別な味わいです。

今回は、心を込めた贈り物にぴったりの5個入りギフトと、気軽なプレゼントにちょうど良い個包装を取り揃えて皆様をお待ちしています。ぜひ、「A Little Bag」にお立ち寄りください。

【A Little Bag】

期間／2025年2月8日（土）～2月15日（土）

営業時間／10:00～20:00

場所／ODAKYU 湘南 GATE 2階エレベーター横

■コンセプト

世界を旅する少女・エマが旅先の思い出とともに持ち帰る果物をたっぷりを使い、おばあちゃんが得意のパウンドケーキに焼き上げました。

フレーバーは「England:アールグレイ&いちじく」「Italy:レモン&ローズマリー」「China:もも&ジャスミン」「Belgium:ラズベリー&チョコレート」「Brazil:コーヒー&カカオニブ」の5種。旅した国を代表する食材をふんだんに使ったリッチな味わいのパウンドケーキを、各国イメージをあしらったパッケージでお届けします。



■商品概要

商品名：A Little Bag

価格：

期間限定フレーバー

5個入りギフトセット 2,900円（税込）／1個 450円（税込）

<期間限定フレーバーのギフトボックスはスペシャルパッケージでご提供いたします>

表

裏



オリジナルフレーバー

5個入りギフトセット 2,400円（税込）／1個 390円（税込）

サイズ：ギフトボックス：横 19.0cm×高さ 11.0cm×奥行 4.0cm / パッケージ：横 3.5cm×高さ 10.0cm×奥行 3.5cm

販売：オンラインショップまたは取り扱い店舗にて販売

ホームページ：<https://giraud.co.jp/a-little-bag>

オンラインショップ：<https://giraud.take-eats.jp/>

■フレーバー

★期間限定フレーバー『the USA：ミックスベリー&ホワイトチョコ』

ホワイトチョコチップ、フリーズドライしたストロベリーパウダーを練り込んで焼き上げました。
3種のベリーの酸味とホワイトチョコの甘みを楽しめます。



★期間限定フレーバー『Canada：メープル&ラムレーズン』

生地の中にはメープルシュガーとシロップを使い、ラムレーズンは工場自家製でラム感を強めて食感、果実感にこだわっています。



★期間限定フレーバー『France：オレンジ&チョコレート』

濃厚なチョコレート生地チョコチップの食感とオレンジピールの苦味をアクセントに加えました。フランス生まれのお菓子「オランジェット」をモチーフに。



『England:アールグレイ&いちじく』

爽やかなベルガモットの香りが広がるアールグレイを練り込んだ生地につぶつぶ食感のいちじくをゴロっとのせました。紅茶の上品で華やかな香りをお楽しみください。



『Italy:レモン&ローズマリー』

甘酸っぱいレモンとローズマリーの風味豊かな香りが広がる生地に爽やかなイタリア産のレモンをのせたさっぱりとしたあつくちのケーキです。



『China:もも&ジャスミン』

口の中に広がるジャスミンのエlegantで香り豊かな生地に甘くほのかに香る桃のマリアージュがクセになる美味しさです。華やかな余韻と香りをお楽しみいただけます。



『Belgium:ラズベリー&チョコレート』

濃厚なベルギーチョコレートの口どけが滑らかな生地に甘さと酸味のバランスが絶妙のラズベリーを飾りました。ゴロツと入ったチャンクチョコの食感と甘さをお楽しみいただけます。



『Brazil:コーヒー&カカオニブ』

酸味が少なくコクが深いブラジル産コーヒー風味の生地に相性の良い苦味のあるカカオニブをのせて香ばしく焼き上げました。カリッとした食感とコーヒーの香りをお楽しみいただけるフレーバーです。



【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本 (080-1014-1036)

[TEL] 03-6381-6027 [FAX] 03-6300-9041 [MAIL] k_matsumoto@giraud.co.jp
