

厳選した素材を使って創業時から受け継ぐ黄金比のレシピで焼き上げた自信作

「フィナンシェ」

6月1日（日）、装いを新たに発売

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、厳選した素材を使って創業時から受け継ぐ黄金比のレシピで焼き上げた自信作「フィナンシェ」を、装いを新たに6月1日（日）よりパティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）で販売します。

1992年のパティスリー キハチ創業以来、単品や焼菓子詰合せで販売していたこだわりの「フィナンシェ」。自信作をよりたくさんの方に味わっていただきたいとの思いから、「フィナンシェ」のみの詰合せが誕生しました。



<パティスリー キハチの「フィナンシェ」こだわりポイント>

・パティシエの技が光るバターの焦がし具合

北海道産バターにじっくり火をいれ、味も香りも奥深く高めた“焦がしバター”。開けた瞬間の芳ばしい香り、口の中で広がる芳醇なバターの風味を堪能いただけます。

・小麦粉の配合と重厚感のある食感

国産にこだわった小麦粉は、薄力粉だけでなく、強力粉を組み合わせた配合に。さらに、深めの型で焼くことでしっとり、かつ重厚感のある食感に仕上げました。

・創業時から受け継がれる黄金比のレシピ

厳選した素材と創業時から受け継がれる黄金比のレシピ。焦がしバターとパティシエの技が織り成すリッチな味わいで、確かなおいしさと優雅な余韻をお楽しみいただけます。

<商品概要>

NEW ■商品名：フィナンシェ

■価格：5個入 1,000円、10個入 1,950円、15個入 2,900円（写真）、
20個入 3,800円、25個入 4,700円（税込）

■商品説明：芳醇なバター風味、しっとり、かつ重厚感のある食感。
北海道産バターに、じっくり火をいれ、味も香りも奥深く
高めたこだわりの“焦がしバター”を使った、
パティスリー キハチのフィナンシェ。
厳選した素材を、創業時からパティシエに受け継がれる
黄金比のレシピで焼き上げました。
実際のフィナンシェの断面を使ってスタンプしたデザインを
施した新しいパッケージでお届けします。



～ パティスリー キハチのセントラルキッチンより、フィナンシェ製造過程を一部ご紹介します ～



バターを焦がしているところ。
キャラメル色になるまでじっくりと火を入れます。



焼き上がり直後のフィナンシェ。
一度に約500個のフィナンシェを焼いています。

<販売期間> 6月1日（日）～ 通年

<販売店舗> パティスリー キハチの店舗 ※店舗により取扱商品が異なります

※価格はすべて税（8%）込みです。2014年4月1日より消費税率が変更されました。

キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp>

パティスリー キハチ オンラインショップ

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/kihachi/> ※店舗とは取扱商品が異なります

パティスリー キハチ Facebook

<http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>

キハチ（レストラン）Facebook

<http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006