

2018年6月5日
株式会社サザビーリーグ

FLOWERY FLOUR



「美しくおいしい。」をコンセプトに
新スイーツブランドが伊勢丹新宿店に誕生

「FLOWERY FLOUR」

6月20日（水）～7月10日（火）期間限定ショップ OPEN

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）は、「IT'S BEAUTIFULLY DELICIOUS! 美しくおいしい。」をコンセプトにしたスイーツの新ブランド「FLOWERY FLOUR（フラワーフラワー）」を6月20日（水）から7月10日（火）まで期間限定で伊勢丹新宿店にオープンいたします。



FLOWERY FLOUR イメージ

ブランドを象徴するスイーツ「ガトーサンド」は、発酵バタークッキーで、ミルククリーム、それぞれの味をサンドし、ひとつひとつ手作りで仕上げました。“手の平に乗るケーキ”をイメージした華やかなクッキーサンドです。苺のクリームに、甘酸っぱい苺のコンフィチュールとラズベリーをサンドした“ベリー”や、マスカルポーネと砕いたコーヒー豆を混ぜたクリームにココアランブルをサンドした“コーヒーマスカルポーネ”、香り高い西尾抹茶のクリームに十勝産小豆の粒あん、かのこ豆をサンドした“抹茶”など6種をご用意しました。

そのほか、クッキーやメレンゲをぎゅっと詰め合わせた「フラワーフラワー クッキーアソート」などギフトにおすすめの商品を多数展開いたします。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー

広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

IT'S BEAUTIFULLY DELICIOUS!

「美しくおいしい。」

FLOWERY
FLOUR



『美しい』...表情豊かな愛らしい見た目、手づくりならではのたたずまい。
『おいしい』...食べた瞬間もう一口、また食べたくなる。そして食べた後、誰かに
伝えたくなる。

花のような、華やかな、を意味する「FLOWERY」と
焼菓子の基本である、小麦の「FLOUR」を組み合わせた FLOWERY FLOUR。
ひとつひとつ丁寧に作り上げた、豊かな時を彩る焼菓子です。



1	2	3	4
5			7
6			8
9	10	11	

1. クリスピームラング チョコマカダミア
2. クリスピームラング ストロベリーミルク
3. クッキーセレクション 発酵バタークッキー&ヘーゼルナッツクッキー
4. クッキーセレクション 発酵バタークッキー&キャラメルサブレ
5. フラワリーフラワー クッキーアソート 6種
6. フラワリーフラワー クッキーアソート 10種
7. ガトースンド 6個セット
8. ガトースンド 3個セット
9. クッキーBOX 発酵バタークッキー
10. クッキーBOX ヘーゼルナッツクッキー
11. クッキーBOX キャラメルサブレ

ガトーサンド

発酵バタークッキーで、生クリームとバターなどを合わせたミルククリームに、それぞれの味をサンドし、ひとつひとつ手作りで仕上げました。「手の平に乗るケーキ」をイメージした華やかなクッキーサンドです。



左上から時計回りに

「コーヒーマスカルポーネ」「ベリー」「チョコレート」「抹茶」「スパイスフルーツ」「キャラメルアップル」

■商品名：ガトーサンド

■価格：3個セット 1,296円（税込）※P2 写真8

（コーヒーマスカルポーネ、ベリー、抹茶）

6個セット 2,592円（税込）※P2 写真7

（キャラメルアップル、コーヒーマスカスポーネ、チョコレート、スパイスフルーツ、ベリー、抹茶）

■商品説明：

- ・キャラメルアップル
キャラメルソースを混ぜたほろ苦いクリームに、カラメリゼしたリンゴをサンド。
- ・コーヒーマスカルポーネ
マスカルポーネと砕いたコーヒー豆を混ぜたクリームに、ココアクランブルをサンド。
- ・チョコレート
ダークチョコレートのクリームに、ブロンドチョコレートファッジをサンド。
- ・スパイスフルーツ
芳醇な風味のラム酒クリームに、洋酒とスパイスで漬けたドライフルーツをサンド。
- ・ベリー
苺のクリームに、甘酸っぱい苺のコンフィチュールとラズベリーをサンド。
- ・抹茶
香り高い西尾抹茶のクリームに、十勝産小豆の粒あんとかのこ豆をサンド。

フラワーフラワー クッキーアソート

思わず手に取りたくなるとびきりかわいい缶に、クッキーやメレンゲをぎゅっと詰め合わせました。

■商品名：フラワーフラワー クッキーアソート 10種 ※P2 写真6

■価格：4,104円（税込）

■商品説明：

- ・カシューナッツクッキー
軽い食感の生地にカシューナッツをごろごろ混ぜて焼き上げたクッキー。
- ・チョコマカダミアムラング
カカオとマカダミアナッツがアクセントのサクッとしたメレンゲ。
- ・バニラディアマン
バニラの香りが広がるザクザクとした食感のクッキー。
- ・ストロベリーサブレ
練乳を混ぜたストロベリー生地に、苺とホワイトチョコを合わせたサブレ。
- ・スモークチーズサブレ
スモークチーズと燻し塩、アクセントにチリパウダーを加えた塩味サブレ。
- ・メープルクッキー
メープルの風味がほんのり香るカリッとした食感のスティッククッキー。
- ・グリーンティーサブレ
抹茶と玉露の豊かな香りとはほどよい渋みが楽しめるザクザク食感のサブレ。
- ・ストロベリーミルクムラング
ホワイトチョコレートと苺がアクセントの甘酸っぱいメレンゲ。
- ・チョコ克蘭ベリー
ほろ苦いチョコレート生地に、甘酸っぱい克蘭ベリーを混ぜたクッキー。
- ・ココナッツチュイール
ローストしたココナッツを加え、薄くカリッと焼き上げたチュイール。



「フラワーフラワー クッキーアソート 10種」

■商品名：フラワーフラワー クッキーアソート 6種 ※P2 写真5

■価格：2,700円（税込）

■商品説明：

- ・チョコマカダミアムラング
カカオとマカダミアナッツがアクセントのサクッとしたメレンゲ。
- ・バニラディアマン
バニラの香りが広がるザクザクとした食感のクッキー。
- ・ストロベリーサブレ
練乳を混ぜたストロベリー生地に、苺とホワイトチョコを合わせたサブレ。
- ・グリーンティーサブレ
抹茶と玉露の豊かな香りとはほどよい渋みが楽しめるザクザク食感のサブレ。
- ・ストロベリーミルクムラング
ホワイトチョコレートと苺がアクセントの甘酸っぱいメレンゲ。
- ・チョコ克蘭ベリー
ほろ苦いチョコレート生地に、甘酸っぱい克蘭ベリーを混ぜたクッキー。

クッキーセレクション

フラワリーフラワーの代名詞の発酵バタークッキーと、もうひとつ別の美味しさを組み合わせたセット。

■商品名：クッキーセレクション 発酵バタークッキー&キャラメルサブレ

※P2 写真4

■価格：1,296円（税込）

■商品説明：濃厚な味わいの発酵バターを使った厚焼きクッキーと、キャラメル、全粒粉、フルールドセルを合わせたサブレ。

■商品名：クッキーセレクション 発酵バタークッキー

&ヘーゼルナッツクッキー ※P2 写真3

■価格：1,296円（税込）

■商品説明：濃厚な味わいの発酵バターを使った厚焼きクッキーと、粗く刻んだヘーゼルナッツを練り込んだクッキー。



「クッキーセレクション
発酵バタークッキー&キャラメルサブレ」

クッキーBOX

素材の味わいが際立つ丁寧に作られたクッキーやサブレ

■商品名：クッキーBOX 発酵バタークッキー ※P2 写真9

■価格：1,080円（税込）

■商品説明：濃厚な味わいの発酵バターを使った厚焼きクッキー。

■商品名：クッキーBOX キャラメルサブレ ※P2 写真11

■価格：1,080円（税込）

■商品説明：キャラメル、全粒粉、フルールドセルを合わせたサブレ。

■商品名：クッキーBOX ヘーゼルナッツクッキー ※P2 写真10

■価格：1,080円（税込）

■商品説明：粗く刻んだヘーゼルナッツを練り込んだクッキー。

クリスピームラング

サクサクとした食感のあとに、なめらかに溶けるメレンゲ、2つの口どけをお楽しみください。

■商品名：クリスピームラング チョコマカダミア ※P2 写真1

■価格：648円（税込）

■商品説明：カカオとマカダミアナッツがアクセントのサクッとしたメレンゲ。

■商品名：クリスピームラング ストロベリーミルク ※P2 写真2

■価格：648円（税込）

■商品説明：ホワイトチョコレートと苺がアクセントの甘酸っぱいメレンゲ。

FLOWERY FLOUR パッケージについて

Art Direction / Design : Oshidori

杉田翔平、渡辺真由子の夫婦によるデザインスタジオ。それぞれ大学と桑沢デザイン研究所を卒業後、デザイン事務所／会社を経て、2017年より本格始動。グラフィックを中心に、エディトリアル、パッケージ、ウェブ、ブランディングなどビジュアルデザイン全般のアートディレクションとデザインを手掛ける。

www.oshidori-tyo.com

Illustration / PAINT ARTIST : 佐々木 香菜子

1983年宮城県生まれ。ファッションを主軸に、広告、商品パッケージ、企業とのコラボレーションなどを幅広く手掛ける。最近では抽象画作品の制作や、作品展にも力をいれている。



FLOWERY FLOUR 店舗データ

- 販売店舗：伊勢丹新宿店 本館地下1階=カフェ エ シュクレ／トレンドスイーツ
- 住所：東京都新宿区 3-14-1 伊勢丹新宿店本館地下1階
- 販売期間：2018年6月20日（水）～ 7月10日（火）

Instagram : https://www.instagram.com/floweryflour_official