

資生堂パーラーからグルテンフリーの新商品が 11 月 1 日に発売開始 焦がしバターとアーモンドが香る『米粉フィナンシェ』

資生堂パーラーは、2023 年 11 月 1 日(水)にグルテンフリーの新商品『米粉のフィナンシェ』を取扱店舗限定で発売いたします。



◆九州産の米粉を使ってしっとり焼き上げた新商品『米粉のフィナンシェ』



きめ細かな九州産の米粉など、資生堂パーラーが厳選した素材を使用し焼き上げた『米粉のフィナンシェ』。定番スイーツのフィナンシェですが、小麦粉の代わりに米粉を使用することでしっとりした食感をお楽しみいただけます。味わいのポイントとなるのは、九州産の米粉、焦がしバター、アーモンドプードル。米粉ならではの食感に加えて、風味豊かなアーモンドのコクと焦がしバターの香ばしさを味わっていただけます。グルテンの摂取量を抑えたい方にも、フィナンシェの美味しさを堪能していただける一品です。

◆銀座本店レストランのプチフールをアレンジしたレストランクオリティのフィナンシェ

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」でプチフールとして提供している米粉のフィナンシェをご家庭でもお楽しみいただけるよう、レシピをアレンジしました。『米粉のフィナンシェ』は、洋菓子だけでなくレストラン事業も展開する資生堂パーラーならではの経緯で誕生した新商品です。お気に入りのコーヒーや紅茶、やさしい甘さのスパークリングワインを合わせて、優雅で心地よいティータイムをお過ごしください。



◆資生堂パーラーの“食”を通じたSDGsの取組み

“食”を通じてSDGsの取組みを推進している資生堂パーラー。新商品『米粉のフィナンシェ』は、美味しさをお届けするだけでなくSDGsを推進する役割も担っています。これまでレストラン事業では米粉を使用したメニューを考案し、現在に至るまでお客さまに提供してきました。『米粉のフィナンシェ』でさらに多くのお客さまに米粉を使用した商品を楽しんでいただくことにより、米の消費拡大と食料自給率アップに貢献します。これからも資生堂パーラーは“食”を通じて美味しさとともにSDGsのための取組みをお届けしていきます。

◆『米粉のフィナンシェ 3個入』 1,134円

◆展開期間:2023年11月1日(水)~

- * 銀座本店ショップ、オンラインショップ他、取扱店限定商品
- * パッケージに合わせたシンプルな装いのセット箱のご用意もございます。米粉のフィナンシェ3個入を2個、または3個詰め合わせ可能です。(1箱あたり110円)



- * 写真はイメージです。商品は写真と異なる場合がございます。
- * 価格は全て税込希望小売価格です。
- * 本製品の製造工場では、くるみ・小麦を使用した製品を製造しております。
- * こちらの情報は2023年10月13日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます。

【資生堂パーラー お客さま窓口】

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3
- 電話番号 0120-4710-04
- 受付時間 月~土曜日 10:00~17:00 (祝日、年末年始、夏期休暇を除く)

- 公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
- Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
- Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>
- Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>



このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 高久 までお願いいたします。

Mail: sawako.takaku@shiseido.com