



長崎ハウステンボス内の「タンテ・アニー」から、 伝統菓子ガレットをアレンジした新商品『ゲバック』を発売致します

長崎ハウステンボス内で“アニーおばさんのチーズケーキ”と親しまれている「タンテ・アニー」は、
新商品『ゲバック』を2018年2月1日（木）より発売致します。
ブルーベリージャムを入れて焼き上げた焼菓子ガレットを、“アニーおばさん”の世界観
あふれるブック型パッケージに包み、旅の思い出にふさわしいお菓子に仕上げました。



ゲバック – ブルーベリーガレット –

伝統菓子ガレットにブルーベリージャムを入れ、手軽につまめるサイズに焼き上げました。厚焼きクッキーのようなざっくりとした食感の生地には、アーモンドプードル、風味付けにラム酒を加えて味に深みを出しています。

【商品名】 ゲバック

【入数/価格】 8個入り/1,080円、12個入り/1,620円（税込）

【発売日】 2018年2月1日（木）

【取扱店舗】 タンテ・アニー ハウステンボス本店、
スキポール、スーベニア、ベスト3、（ハウステンボス園内）

☆タンテ・アニー本店にて、2月10日よりゲバック発売キャンペーンを実施致します。本店にてゲバック購入のお客様にBOOK型オリジナル付箋をプレゼント！（※無くなり次第終了）



【取扱い商品】



カース・ケイク

“アニーおばさんのチーズケーキ”として
タンテ・アニー一番人気、タルトタイプのチーズケーキ。
オランダ産ゴーダチーズと、クリームチーズを使って
焼き上げました。濃厚ながらも素朴な味わいが
ハウステンボスでも人気を集めています。

小-1,188円（税込）
大-1,836円（税込）

【タンテ・アニーについて】



タンテ・アニー ハウステンボス本店

住所：長崎県佐世保市ハウステンボス町
アムステルダムシティ チーズの城内

営業時間：

[2/1～2/28] 10:00～21:30

※金は10:00～22:00

※土は09:00～22:00

※日・2/12は09:00～21:30



タンテ・アニー

お菓子づくりを得意としたアニーおばさんの、オランダ・ミデル
ブルグの世界観を表現したお店「タンテ・アニー」。
オランダの良き時代を思い起こさせる、
アニーおばさん自慢の素朴で優しい味わいの
お菓子たちをお楽しみください。

(株)九十九島グループコーポレートサイト：<http://www.99grp.co.jp/>

【リリースに関するお問い合わせ】 タンテ・アニー 株式会社九十九島グループ 担当：木内（きうち）
TEL/FAX 0956-27-0630 E-MAIL：a_kiuchi@99grp.co.jp