

## JR博多駅 商業施設マイングのリニューアルに合わせ、 赤い風船マイング店 リニューアルオープンのお知らせ

1968年創業の洋菓子店「赤い風船」(株)九十九島グループ/代表取締役社長：口本多加志)は、JR博多駅の商業施設「マイング」リニューアルにともない本年12月11日(金)

「赤い風船 マイング店」を店舗増床リニューアルオープン致しました。

九州の玄関口である博多駅を御利用の皆様におすすめの土産菓子を提供するとともに、新しい試みとして、赤い風船が手がける新たなチーズケーキ専門ブランドを展開致します。





## 【目玉商品について】

人気商品  
リニューアル



### フォンダンフロマージュ

素材を一新、食感・美味しさが更にUP！

赤い風船2006年発売以来「ふわ、とろ」食感で大人気のフォンダンフロマージュが、博多駅マイングのリニューアルオープンに合わせリニューアル致します。  
ふわっとスフレ生地にはオーストラリア産のクリームチーズ、とろりとなめらかな口当たりのチーズカスタードにはゴーダとカマンベールを絶妙にブレンドし、牛乳には阿蘇・阿部牧場の「ASO MILK」を使うことで、よりふんわりととろける食感、チーズの風味豊かな味わいに焼き上げました。

価格：1,728円（税込）

12月11日新登場



### 個性豊かな計10種ものチーズケーキが登場！

パティシエがスイーツのために様々なチーズをセレクトし、つく上げた8種のチーズケーキに定番人気チーズケーキ2種を加えた計10種がショーケースを彩ります。

ブルーチーズ風味のムースに赤ワインジュレを忍ばせた「ブルー」、カマンベールのムースに白ワインで風味付けしチェリージャムをとじこめた「カマンベール」など“大人の味わい”から、お子様にもお楽しみいただける優しい味わいのチーズのロールケーキやティラミスまで、個性豊かなチーズケーキラインナップを揃えました。

価格：324円～540円（税込）

12月11日新登場



### 新・博多銘菓「博多ポテジェンヌ」

「博多ポテジェンヌ」は  
パルメジャンチーズの生割りを使ったチーズフィナンシェ生地に「安納芋」の餡を入れて  
香ばしく焼き上げた、新しい博多土産菓子です。  
ころんと可愛いフォルムは  
踊るスカートのようにまあるく膨らんだ形をイメージしています。

チーズの香りと味わいは安納芋の甘さとともに相性が良く、お茶だけでなくワインなどといったお酒と一緒に  
お楽しみ頂くのもおすすめです。

価格：3個入/344円、6個入/648円、  
12個入/1,080円、18個入/1,620円（税込）

## 【取扱商品について】



*Akai Fusen*  
**Le FROMA**



### 赤い風船 ル・フロマ

洋菓子店「赤い風船」が手がけるチーズケーキ専門ブランド。ふわとろ食感「フォンダンフロマージュ」や、新たな発想から生まれた新商品など個性あるチーズケーキラインナップ。



九州銘菓  
コーナー



### 九州銘菓コーナー

赤い風船おなじみの博多銘菓「博多まるん」や新商品「博多ポテジェヌ」、佐世保銘菓「九十九島せんぺい」などお土産ぴったりの商品が並びます。



*Tante Annie*



### タンテ・アニー

アニーおばさんのチーズケーキでおなじみのタンテ・アニーの「カースケイク」など人気商品が並びます。



## 【赤い風船 ル・フロマについて】

チーズケーキが好評の1968年創業の洋菓子店「赤い風船」が手がけるチーズケーキ専門ブランド。ふわとろ食感で大人気の「フォンダンフロマージュ」や、新たな発想から生まれたチーズケーキなど個性あるチーズケーキラインナップを揃えました。パティシエがスイーツのためにセレクトしたチーズを使い、つくり上げた味わいをご堪能ください。



## 【店舗概要】

- 店 名 : 赤い風船 マイニング店
- 住 所 : 福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1
- 施設名 : JR博多駅 マイニング
- 営業時間 : 9時～21時
- 店休日 : 無休（博多駅マイニングに準じる）

## 【リリースに関するお問い合わせ】

赤い風船 株式会社九十九島グループ 広報担当：荒金（あらかね）

TEL:092-715-2300/FAX:092-715-2377 MAIL : [s\\_arakane@99grp.co.jp](mailto:s_arakane@99grp.co.jp)