

2015年8月7日

アニヴェルセル株式会社

— “健康・美容・美味しい”を届ける、焼き菓子の新作 —
豆乳を使った5つの味『ガトー・デ・ソジャ・オレ』新発売！

— 表参道の手土産の新定番?!自分のご褒美にもおすすめ！ 8月9日販売開始 —

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセル 表参道」(東京都港区北青山3-5-30)のギフトショップ及びオンラインショップにて、“健康・美容・美味しい”をテーマに豆乳を使用した、焼き菓子『ガトー・デ・ソジャ・オレ』を2015年8月9日(金)より新発売いたします。



「ガトー・デ・ソジャ・オレ」
イメージ

5種類のフレーバーが1箱に詰まった、当焼き菓子の新作は、健康と美容を考え、繊細な味覚と技術をもつショコラティエが厳選した豆乳を使って焼き上げました。軽く焼き上げたガトーショコラとジュレの食感の違いを楽しめる、今までにない豆乳ジュレが新しい「ユニヴェール(宇宙)」や、杏仁と豆乳を使用してしっとり焼き上げた生地の中に、豆乳を使用したショコラを組み合わせた「アンジェ(天使)」「ミニョン(可愛い)」など、何度も手間を加えながら、良質な素材本来の美味しさを封じ込めました。

豆乳は大豆イソフラボンや各種ビタミンを多く含み、コレステロール値がゼロのため、美肌や美髪、栄養バランスを整える効果があると言われており、健康と美容を気にする方にとって理想的な食材で、スイーツにもぴったりです。

日持ちのする焼き菓子はギフトとして人気が高く、また、毎日食べたいスイーツだからこそ、豆乳を使用したこの焼き菓子の優しく上品な甘さで、くつろぎのひと時をお過ごしいただけます。大切な方への贈り物はもちろん、自分へのご褒美や女子会、手土産など、幅広い方におすすめです。

【新商品 概要】

【商品名】:ガトー・デ・ソジャ・オレ

▽画像は10個入り(イメージ)

【販売価格】:5個入り 1,620円/10個入り 3,240円 税込価格

【販売時期】:2015年8月9日(金)~

【取扱店舗】:「アニヴェルセル 表参道 ギフトコレクション」

〒107-0061 東京都港区北青山3-5-30

Tel:03-5411-2488 営業時間:11:00~20:00(無休)

【URL】:<http://gift.anniversaire.co.jp/>

【賞味期限】:発送日より20℃以下で保管し、2週間



※焼き菓子の種類はアンジェ(天使)、ミニョン(可愛い)、オランジェ(オレンジ)、ユニヴェール(宇宙)、レーヌ(王妃)の5種類です。10個入りは、各2点ずつのセットとなります。その他の商品の詳細に関しては、補足資料をご参照ください。

【補足資料】

【商品詳細説明】

【原材料】

全卵、砂糖、バター、小麦粉、豆乳、アーモンド、トレハロース、オレンジ、カカオバター、カカオマス、転化糖、カカオパウダー、還元麦芽水飴、ぶどう糖、澱粉、植物性油脂、アルコール、ゲル化剤、クエン酸、乳化剤、保存料(ソルビン酸カリウム)



アンジェ(天使)

杏仁と豆乳を使用してしっとり焼き上げた生地の中に、豆乳のホワイトガナッシュを組み合わせ、優しい上品な口どけの焼き菓子です。



ミニヨン(可愛い)

アンジェと同じ生地の中に 65%配合のカカオを組み合わせ、素材本来の旨みを引き出しています。



オレンジ(オレンジ)

香り高い厳選したビターオレンジの風味を最大引き出し、滑らかで軽い食感の生地と焼き上げました。しっとりとした生地に爽やかで優しい甘さが残ります。



レーヌ(王妃)

リッチなバター生地を豆乳でくるんだ風味豊かな味わい。シンプルながら繊細で、ついもうひとつ食べたいくなるような「フィナンシェ」に仕上げました。



ユニヴェール(宇宙)

軽く仕上げたガトーショコラの生地の中に、豆乳ジュレをふんだんに使い焼き上げました。今までにない、豆乳ジュレとガトーショコラの食感の違いをお楽しみいただけます。