

食感が楽しい、マクロビ素材のクッキー2種が 成城石井最高峰のオリジナル商品シリーズ「desica」から5月27日に新発売！

成城石井は、オリジナル商品最高峰のシリーズ「desica(デシカ)」から「有機キヌアのマクロビクッキー」と「有機イチジクと有機アプリコットのマクロビクッキー」を5月27日(土)に発売いたします。

「desica」は創業90周年のお客様への感謝の気持ちを形にした、成城石井“でしか”生み出すことの出来ない、究極の味をお届けするシリーズです。

本商品は自社輸入した有機キヌア、有機イチジク、有機アプリコット、ココナッツオイルといったマクロビ素材のみを使って焼き上げたクッキーです。素材を生かした味わいと噛み応えのある食感があと引くおいしさで、おやつにはもちろんのこと、小腹が空いたときや忙しい日の朝食などにも最適です。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、オリジナル商品シリーズ「desica(デシカ)」から「有機キヌアのマクロビクッキー」と「有機イチジクと有機アプリコットのマクロビクッキー」を5月27日(土)より、全国151の成城石井店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。また卸売先にも順次展開します。

■「desica」シリーズは、成城石井“でしか”作り出すことのできないこだわりの味



成城石井は2017年、創業90周年を迎えました。そこで、長きに亘って当社の成長を支えていただいたお客様への感謝の気持ちを込め、90周年記念事業の一つとして誕生した商品シリーズが「desica」です。当社がこれまで独自に培ってきた仕組みを最大限に活用し、成城石井“でしか”生み出すことが出来ない、他には真似できない品質とおいしさ、お求めやすい価格でお届けするオリジナル商品史上最高峰のシリーズであり、「Delights Seijo Ishii Chef Approved」=「成城石井の職人が認めたおいしさ」の頭文字を取って命名されました。

数々の自家製惣菜、菓子、デザートを作り伝えてきたセントラルキッチン「職人の技」と、数々のこだわりの商品を世に送り出してきたバイヤーの「商品調達力」の掛け算から生み出される格別の味わいをどうぞお楽しみください。

■「desica」新商品は、食感が楽しいマクロビクッキー2種

今回登場するのは、自社輸入の原材料をふんだんに使ったマクロビクッキー2種類。「マクロビ」というコンセプトの下、マーガリンや動物性原料、白砂糖は使わずに小麦全粒粉や有機原料などの素材を生かして作りました。以前から自家製商品として販売しているマクロビクッキーのレシピを元に新たに開発し、自社輸入したバイヤーこだわりの原材料を惜しみなく使うことで、罪悪感を感じることなく味も食感もしっかりと満足いただけるクッキーが完成しました。

〈商品概要〉

「成城石井 desica 有機キヌアのマクロビクッキー」(90g/450円)



一番のポイントは、スーパーフードの中でも注目を集めたキヌアを全体量の10%以上も配合していること。南米ペルーから自社で輸入した有機栽培のキヌアを生地にたっぷり練り込むことで、胡麻やケシの実のような香ばしさを際立たせています。ひと口噛むとキヌアのザクザク・プチプチとした食感が楽しめ、ついつい手が伸びてしまうおいしさです。

また、小麦をまるごと粉にした全粒粉は北海道産。ビタミン類をはじめ、ミネラル・タンパク質・食物繊維などの豊富な栄養が一般の小麦粉よりも多く含まれています。白砂糖の代わりに有機ココナッツシュガーと自社輸入したアカシア蜂蜜を使うことで、白砂糖に比べてコクのある優しい味わいに仕上がっています。



「成城石井 desica 有機イチジクと有機アブリコットのマクロビクッキー」(90g/450円)



美容や健康に気遣うお客様に根強い支持を集めるドライフルーツの中でも、特に人気が高いイチジクとアブリコットを全体量の25%以上も練り込みました。有機栽培のイチジクとアブリコットを自社で輸入することで、これだけの配合量を実現しています。ドライフルーツの自然な甘さとねっとりとした食感を楽しんでいただくことができ、全粒粉とココナッツシュガーの香ばしさとも相性ぴったり。食べ応えがあり満足感が高いので、小腹が空いたときにおすすめです。

■ふわふわのチーズケーキは5月25日(木)発売予定

「成城石井 desica リコッタとマスカルポーネのブルーベリーチーズケーキ」(1個/699円)



リコッタチーズやマスカルポーネチーズを使い、ムースのように軽い口当たりのチーズケーキの下には、ブルーベリーフィリングが層になっています。ブルーベリーにはオレゴン産のデューク種を使用。酸味が少ない品種で果肉の色合いが美しいのが特長です。チーズケーキのまっさらな白と、ブルーベリーフィリングの青紫のコントラストが見た目にも美しいスクエア形のケーキです。

爽やかな甘酸っぱさと軽やかな口当たりがお楽しみいただける、これからの季節におすすめの一品です。

※価格は全て税抜きです