

プレミアムドッグフードを展開するブランドFoodie Dogs TOKYO
ラグジュアリーホテルのパティシエが監修
限定35個、ワンちゃんのためのクリスマスケーキ
「柿とりんごのムース ドノエル」の予約受付を開始！
規格外野菜や果物を積極的に活用

世の中で脚光を浴びることがなかったモノやコトを見出し、新たに価値を生み出すような取り組みを行う株式会社ロスターベル(所在地:東京都港区、代表取締役:高橋直人)は、100%国産素材にこだわった嗜好性の高いプレミアムドッグフードを中心に展開する事業ブランドFoodie Dogs TOKYOにて、2021年11月19日(金)よりワンちゃんのためのクリスマスケーキ「柿とりんごのムース ドノエル」の予約受付を開始します。

クリスマスはワンちゃんと一緒にケーキを楽しみたいという飼い主さんも多いのではないのでしょうか。今回Foodie Dogs TOKYOがお届けする「柿とりんごのムース ドノエル」は、世界規模で展開しているラグジュアリーホテルのパティシエが監修したワンちゃんと飼い主さんが一緒に食べられるクリスマスケーキです。

米粉・無調整豆乳・豆乳クリーム・豆乳マーガリン・卵・ゼラチン・ラカンカをベースに使用した無添加のケーキで、小麦粉、乳製品は不使用。素材の味を生かし、甘みや油は極力控えているため、ワンちゃんにも飼い主さんにとってもヘルシーな仕上がりになっています。



ケーキに使用している柿・りんご・さつまいも・レモンは、本来は消費されるレベルにありながら、形やサイズが理由で市場流通に出回らない規格外野菜・果物を活用しています。大切なワンちゃんはもちろん、人や自然、地球の未来も大切にしたいという想いも一緒に届けたいと考えています。

米粉のスポンジの上には、ワンちゃんの大好きなさつまいもと豆乳を使用したムース。ムースの中には、鮮やかなオレンジ色をしたペースト状の柿と、角切りしたりんごのジュレがたっぷり入っています。グルメなワンちゃんにもご満足いただけるよう、食感や風味にもこだわりました。また、サイズは小型犬でも食べることができるよう、少々小ぶりの直径9cm(3号サイズ)にしています。

「柿とりんごのムース ドノエル」は、数量限定35個の販売で、Foodie Dogs TOKYO 広尾店の店頭、お電話、公式インスタグラムのダイレクトメッセージにて予約を受け付けています。

今年のクリスマスは、ワンちゃんとFoodie Dogs TOKYOのケーキを食べながら、素敵なひとときをお過ごし下さい。

商品詳細

商品名 : 柿とりんごのムースドノエル
商品サイズ : 3号(直径9cm)
原材料 : 柿、りんご、さつまいも、レモン、米粉、
無調整豆乳、豆乳クリーム、豆乳マーガリン、
卵、ゼラチン、ラカンカ
価格 : 3,800円(税込)
賞味期限 : 解凍日を含め2日間
(冷凍状態での賞味期限は、2021年12月末頃まで)



予約受付詳細

予約受付期間 : 2021年11月19日(金)～販売予定個数分がなくなり次第終了
受取期間 : 12月20日(月)、21日(火)、23日(木)、24日(金)、25日(土)
販売予定個数 : 35個
予約受付方法 : Foodie Dogs TOKYO 広尾店の店頭(東京都渋谷区広尾5-19-20落合ビル1F)
お電話(03-5423-3100)
公式インスタグラムのダイレクトメッセージ(@foodiedogs.jp)
受取場所 : Foodie Dogs TOKYO 広尾店の店頭
支払い方法 : Foodie Dogs TOKYO 広尾店の店頭にてお支払いください

Foodie Dogs TOKYO 広尾店 店舗情報

住所 : 〒150-0012
東京都渋谷区広尾5-19-20落合ビル1F
TEL : 03-5423-3100
営業時間 : 平日 11:00～20:00
土日祝 9:00～18:00
定休日 : 毎週水曜日
※水曜日が祝日の場合は、9:00～18:00で営業
オンラインショップ : <https://foodiedogs.com/>
Instagram : @foodiedogs.jp



■会社概要

会社名 : 株式会社ロスターベル
所在地 : 東京都世田谷区世田谷4-7-1-300 燦々館
代表者 : 代表取締役 高橋直人
URL : <https://www.rosterbell.com/>

秘めた力を、幸せに

ROSTERBELL

本来食べられるものが廃棄されてしまう食品ロスをはじめ、世の中にはこだわりや想いが込められ、高い品質や機能を持っているにも関わらず、表舞台に出られず、脚光を浴びることがなかったモノ・コトが多くあります。

私たちの社名ROSTERBELL(ロスターベル)には、それらモノ・コトを環境や状況に合わせた存在に変え、新たな価値を生み出せるように再生することで、「ロースター(主力)」として輝きを取り戻し、高らかに「ベル」を鳴らすごとく脚光を浴びて欲しいという想いが込められていると同時に、日本の食品流通における「ロス」を「食べる」ことで減らすという意味が込められています。また、売上の一部は子どもたちや動物、自然環境の未来に繋がる取り組みに還元し、持続可能な社会の形成の一翼を担いたいと考えています。

ROSTERBELLは、変化する社会にしなやかに対応しながら、人や自然、そして地球にやさしい取り組みを創っていくとともに、持続的な社会の発展に努めてまいります。