



J. DEUX CERCLE

報道関係者各位

2022年7月29日

株式会社藤井商事

～有機食材を取り入れたシフォンケーキとオーガニック焼き菓子専門店～ J. DEUX CERCLE (ジェイ・ドゥ セルクル) が夏の新品を発売

J. DEUX CERCLE では、主原材料に有機食材を使用しております。とろけるような食感の口どけ滑らかなシフォンケーキや、大切な方へのプレゼントにも最適なオーガニックの焼き菓子を提供しております。そしてこの夏、新たなオーガニックスイーツを発売いたしました。体にやさしく、見た目にも華やかに仕上げました。

■バラの花をモチーフにした、バニラとラズベリーのラングドシャ



価格：1,000円(税込) 左：ラングドシャローズベリー (organic) 右：ラングドシャローズホワイト (organic)

北海道産の生クリームを生地に使用し、ミルクで口の中で溶けるやさしい食感に仕上げています。一つ一つ丁寧に重ね合わせ美しいバラの花をイメージし仕上げました。バニラとラズベリーの2種のフレーバーをお楽しみいただけます。いくらでも食べたくなるようなご褒美スイーツです。

■ラングドシャ3つのこだわり

より美味しくお召し上がりいただけるよう3つのこだわりを大切にしています。

1. 素材へのこだわり

J. DEUX CERCLE のラングドシャは、あえてバターを使用せず、北海道産の新鮮な生クリームをふんだんに使用することで、他にはないミルク感たっぷりのラングドシャに仕上げています。さらにベリーのラングドシャには、有機で栽培された色鮮やかなラズベリーを、バニラのラングドシャにはマダガスカル産の豊潤な香りのバニラビーンズを生地に練りこみました。

2. 美しさへのこだわり

容器に詰める工程では、職人が1枚1枚手作業で並べています。ラングドシャは軽く繊細。機械で詰めることができない為、人間の手で優しく丁寧に詰めています。どのラングドシャをとっても同じバラの形はございません。

3. 食感へのこだわり

ラングドシャはとても薄いため、焼成時間によってすぐに焼き色がついてしまいます。サクッとした軽い食感に焼き上げることはもちろん、ピンクやホワイトのカラーが鮮やかに残るように、秒単位で焼き時間を調整しています。また、おいしい食感を保つために、湿度に注意し丁寧に製造しています。とけるような食感が魅力のラングドシャです。

■J. DEUX CERCLE アソートギフト



左：J. DEUX CERCLE アソートギフトM 価格：4,000 円（税込） 右：J. DEUX CERCLE アソートギフトS 価格：3,000 円（税込）

J. DEUX CERCLE の人気商品をアソートギフトに詰め合わせしました。ラングドシャや、有機国産小麦を使用した、焦がしバターの香り高いフィナンシェ。国産あまおうの苺ピューレを使用し、自然の酸味と甘みを引き出した期間限定の苺フィナンシェがセットになっています。

■J. DEUX CERCLE 焼き菓子メニュー



ココナッツサブレ 17 枚入り 価格：800 円（税込）
ココナッツサブレ 32 枚入り 価格：1,800 円（税込）
フィナンシェ 5 個入り 価格：1,000 円（税込）
フィナンシェ苺 5 個入り 価格：1,000 円（税込）
フィナンシェ詰め合わせ 価格：2000 円（税込）

・ココナッツサブレ

有機栽培されたココナッツの胚乳部から圧搾されたココナッツオイルを贅沢に使用し、有機ココナッツファイン、有機ココナッツパウダーも加え 1 枚 1 枚丁寧に焼き上げました。

・フィナンシェ

有機国産小麦、有機てんさい糖を使用しています。香り高くカリっとした食感を作り出すために、焦がしバターを加え、高温で焼き上げました。

苺のフィナンシェは、国産あまおうの苺ピューレやフリーズドライの苺をふんだんに混ぜ込み、苺本来の程よい酸味と自然の甘みを引き出しました。

■店舗概要

店舗名称：J. DEUX CERCLE

住 所：神奈川県横浜市青葉区あざみ野南 1-16-6

営業時間：11:00 ～18:00

定休日：火曜日・水曜日（祝日は営業）

公式 Instagram：@ j. deuxcercle (<https://www.instagram.com/j.deuxcercle>)

公式ホームページ：<https://j-deux-cercle.co.jp>



J. DEUX CERCLE

本件に関するお問い合わせ：株式会社藤井商事

担当者：中野・瀬戸

住所：〒225-0012 神奈川県横浜市青葉区あざみ野南 1-16-6

TEL:045-507-8277