

2017年2月吉日

世界の伝統菓子に学びました

## 伝統菓子シリーズ 新商品発売のお知らせ



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 松崎 暁）は、世界各地に伝わる菓子をテーマにした“伝統菓子シリーズ”の新商品を、2月15日（水）から全国の無印良品で発売します。（無印良品ネットストアの販売は2月17日（金）～）

## ■伝統菓子のおいしさがさらに広がります

“伝統菓子シリーズ”は世界各地に伝わる菓子の背景や本場の味を学びながら、世界の伝統的なお菓子を気軽に食べやすくアレンジした商品群です。

今回は新しい品揃えでブラウニーなどしっとりした焼き菓子を中心に6アイテムを発売いたします。食べきりサイズながらナッツやフルーツを楽しんでいただける商品に仕上げました。価格は150円に統一し、お求めやすい価格に設定しました。

## 【商品概要】

商品名	規格	税込価格	商品特長
ブラウニー	1個	150円	フランス産のココアパウダーを生地に練り込み、しっとり焼きあげました。香ばしくローストしたクルミ入りです。 ※発祥国：アメリカ
クランベリーのクラフティ	1個	150円	さくとしたタルト生地に、しっとりとした生地をのせて香ばしく焼きあげました。クランベリーの甘酸っぱい風味が特長です。※発祥国：フランス
クルミのクラフティ	1個	150円	さくとしたタルト生地に、しっとりとした生地をのせて香ばしく焼きあげました。クルミの香ばしい風味が特長です。 ※発祥国：フランス
アマンディーヌ	1個	150円	アーモンドとバターの風味を生かしたケーキです。スライスアーモンドをのせて、香ばしく焼きあげました。 ※発祥国：フランス
フランボワーズのフィナンシェ	1個	150円	ラズベリー（フランボワーズ）ピューレを生地に練り込み、焼きあげました。甘酸っぱい風味が特長です ※発祥国：フランス
ヘーゼルナッツのフィナンシェ	1個	150円	ココのあるヘーゼルナッツペーストと黒糖の香りを生かして焼きあげました。香ばしい風味が特長です。 ※発祥国：フランス