

～生みの親がこだわり抜いた20層のミルクレープ～

## ミルクレープ専門店「casaneo(カサネオ)」から 新定番「ミルクレープ ピスタチオ」発売のお知らせ

株式会社シュゼット・ホールディングス(本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅)が展開するミルクレープ専門店「カサネオ」は、2021年10月1日(金)10:00から自社オンラインショップおよび百貨店店舗で新定番となる「ミルクレープ ピスタチオ」を販売します。

ミルクレープ生みの親がこだわり抜いた20層の食感の楽しみ方として、“ナッツの女王”とも呼ばれる「ピスタチオ」を合わせた贅沢な一品。自家製ブレンドのクリームにピスタチオペーストを合わせ、極限まで薄く焼き上げたクレープ生地を重ねています。ピスタチオクリームには、洗練された味と香りを持つイタリア産のピスタチオペーストを贅沢に使用。天面は鮮やかな緑色と濃厚な味わいのピスタチオガナッシュの上に刻んだピスタチオを散らし、上品に飾りました。

とろけるようなミルクレープの食感、口の中で広がるピスタチオのコクと香ばしさをとお楽しみください。



ミルクレープ ピスタチオ



5個セット 3,726円(税込、送料込み)



### ■公式オンラインショップでも、ミルクレープ5個セットを同時発売

ミルクレープの多様なおいしさをご自宅でも気軽に楽しんでいただきたい、そんな思いからオンラインショップでピースセットが新発売。新定番の「ミルクレープ ピスタチオ」を含む5個セットを冷凍でご自宅にお届けします。自分へのご褒美にも、贈りものにも喜ばれるバラエティセットです。

カサネオオンラインショップ <https://www.suzette-shop.jp/shop/c/casaneo/>

### ■「重ねて生まれる、おどろき」

“重ねる”のアルファベット表記に、新しいという意味の“neo”を組み合わせた「casaneo(カサネオ)」は、ミルクレープ生みの親、関根俊成が手がけるミルクレープ専門店。代表商品である「ミルクレープ はじまり」を始め、季節フレーバーなど専門店ならではの様々なミルクレープをご用意しています。

誕生から30年余り守り続けられてきた、20層のとろけるような食感のミルクレープ。向こうが透けるくらい極限まで薄焼きしたクレープ生地と、毎朝必要な分だけ作る自家製クリームの一休感によって、理想の食感と味わいは生まれます。

### <ご参考> 株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」(国内92店舗、海外5店舗)と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」(44店舗)、ミルクレープ生みの親が創る重ね菓子の「カサネオ」(4店舗)の洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界菓子大会準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

(店舗数：2021年9月15日現在) 公式HP：<http://www.suzette.co.jp/>