

～特別なミルクレープで贅沢なひとときを。～

「casaneo(カサネオ)」から クリスマスだけの特別なミルクレープが期間限定で登場

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「カサネオ」は、2021年12月22日（水）、23日（木）、24日（金）、25日（土）の4日間、クリスマス限定の「ミルクレープ ホワイト・クリスマス」を数量限定で販売します。



写真は「ミルクレープ ホワイト・クリスマス」の直径15cmサイズ



直径12cm 3,780円、直径15cm 4,644円（いずれも税込）

真っ白なミルクレープにふんわりとしたシャンティクリームをかけて、雪降るクリスマスを表現。いちごにツリー、トナカイや金色のオーナメントでクリスマスらしく賑やかに仕上げました。

薄焼きした白いクレープ生地とオリジナルクリームを重ね、中央にはいちごのジュレをサンド。カットすると、断面の白と赤のコントラストが美しい20層のミルクレープが現れます。

クリスマスの贅沢なひとときを彩る、とろけるような食感のミルクレープです。

■ 公式オンラインショップ限定の「ミルクレープ ノエル」も登場！

自社オンラインショップでは、冷凍でお届けする「ミルクレープ ノエル」も登場します。

クレープ皮とオリジナルクリームを丁寧に20層重ねたミルクレープの上に、リース状にピスタチオクリームを絞り、真ん中に果肉感のあるいちごソースをたっぷり流し込み仕上げています。固めきらずソース状になっているので、ミルクレープを切った際に流れ落ちる演出をお楽しみいただけます。濃厚なピスタチオクリームと、果肉感のある甘酸っぱいいちごソースのハーモニーをご堪能ください。



写真は「ミルクレープ ノエル」の直径15cmサイズ



直径12cm 4,482円 直径15cm 5,346円（いずれも送料・税込）

～特別なミルクレープで贅沢なひとときを。～

「casaneo(カサネオ)」から クリスマスだけの特別なミルクレープが期間限定で登場

■ 冬の贈りものにミルクレープ

温かい飲み物と相性のいいミルクレープは、冬の贈りものにもおすすめ。

向こうが透けるくらいまで極限に薄く仕上げたクレープ皮と、鮮度にこだわったオリジナルクリームを、20層に丁寧に重ねています。この20層が、ミルクレープ生みの親がたどり着いた唯一無二の食感です。

「ミルクレープ ダブルショコラ」はショコラクリームを2種類使用しています。1つは親しみやすい風味でのご越しの良いクリーム。もう1つは苦みのあるクリーム。2種類のクリームがあわさることでショコラの甘味を感じつつも、すっきりとした後味を体感いただけるよう工夫しています。



「ミルクレープ はじまり」
直径12cm 2,970円、直径15cm 4,273円 (いずれも送料、税込)



「ミルクレープ ダブルショコラ」直径12cm 3,186円 (送料、税込)

■ 「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おります。

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。

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

<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」(41店舗)、ミルクレープ生みの親が創る重ね菓子の「カサネオ」(3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12月1日現在) 公式HP：<http://www.suzette.co.jp/>