

エシカルスイーツブランド【朝霧高原菓子舗】が 大丸東京店に期間限定初出店！ 2週間で1万個売れる人気商品から 「生とろりチーズケーキ生富士山 モンブラン」が新登場

秋の味覚「栗」を贅沢に味わえる2商品を大丸東京限定で販売
●2024年10月23日（水）～2024年10月29日（火）

エシカルスイーツブランド「朝霧高原菓子舗」を運営する株式会社たこ満（本社：静岡県菊川市、代表取締役：前堀誠）は、2024年10月23日（水）～29日（火）の期間、大丸東京店 MVP スイーツに限定初出店いたします。初出店記念として秋の味覚「栗」を贅沢に味わえる『生とろりチーズケーキ生富士山モンブラン』『サブレスサンドマロンバター』の2商品を期間限定で販売いたします。



【朝霧高原菓子舗】公式 HP: <https://asagiri-kashiho.jp/>

■大丸東京店初出店を記念して、「栗」を味わえる2つのスイーツが初登場

大丸初出店となる今回、多くのお客様にご支持頂いた2商品に秋の味覚「栗」を使った限定新フレーバーをご用意しております。2週間で1万個販売する人気商品の新フレーバー『生とろりチーズケーキ生富士山モンブラン』と『あさぎり牛乳サブレスサンドマロンバター』を販売いたします。

期間限定の2つのスイーツをはじめ、本ブランドのシグネチャーである『生とろりチーズケーキ生富士山』、お土産にもぴったりのクッキーやフィナンシェなど、朝霧高原の生乳を贅沢に使い、その美味しさを余すことなく活かした全6種類のスイーツを展開いたします。

朝霧高原の恵みの牛乳や乳製品と、旬を織り交ぜたスイーツをお楽しみください。

出店情報

出店場所：大丸東京店 1階 MVP スイーツ
住所：〒100-6701 東京都千代田区丸の内 1-9-1
出店期間：2024年10月23日（水）～2024年10月29日（火）
営業時間：10:00～20:00



生とろりチーズケーキ 生富士山 モンブラン

価格：2個入り 1,080円 / 4個入り 2,160円（税込）

賞味期限：1日

とろりとミルクソース溢れるふわしゅわ食感の『生とろりチーズケーキ生富士山』に、濃厚なモンブランのお味が登場。蜜漬けた渋皮栗のダイスをゴロっと入れ、朝霧高原のすっきりとした味わいの生クリームと、自社農園の栗を使いほくほく感を表現した濃厚モンブランクリームを飾りました。季節限定の「栗」×「ミルク」の味わいをお楽しみくださいませ。



あさぎり牛乳サブレサンド マロンバター

価格：5個入り 1,800円（税込）

賞味期限：7日

口溶けにとことんこだわったさくほろ食感のサブレに、マロンバタークリームとしっかりとした栗きんとん餡の2層仕立てで贅沢に栗をお楽しみ頂けるサブレサンド。マロンバタークリームは、ホイップしたあさぎりバターと、和栗を使った濃厚マロンペーストを合わせた、期間限定の濃密な栗の味わいです。

商品情報 ※期間限定新商品を除く



商品名：生とろりチーズケーキ生富士山

価格：2個入り 880円 / 4個入り 1,600円（税込） 賞味期限：1日

特製ミルクソース入りのふわしゅわ食感のチーズケーキを焼き上げ、口どけなめらかな特製生クリームをこんもりと。朝霧高原特有のすっきりとした口どけの良い生クリームとミルクソース入りチーズケーキを共にほおばれば、ミルクのおいしさがお口いっぱいに広がります。「あさぎり牛乳の恵みをほおぼる」生チーズケーキです。



商品名：あさぎり牛乳サブレサンド あんバター

価格：5個入 1,500円（税込） 賞味期限：7日

今までにないクッキーサンドを目指してできたサブレサンド。口溶けにとことんこだわったさくほろ食感のサブレに、あさぎりバターならではのすっきりとした他にないホイップバターと、艶やかで粒感のある餡子を合わせ、食感の豊かさと上品さを合わせもつサブレサンドが誕生しました。



商品名：あさぎり牛乳サブレサンド はちみつバター

価格：5個入 1,650円（税込） 賞味期限：7日

さっくり、ほろりとした特製サブレに、あさぎり牛乳パウダーとあさぎりバターを加えた口どけなめらかなホイップバターをサンド。さらにクセが少なく、コク深い甘みと香りの長坂養蜂場様謹製の蜂蜜を加えました。さわやかな味わいの「あさぎり牛乳サブレサンド はちみつバター」を是非ご賞味下さい。



商品名：あさぎり牛乳とろりミルククッキー

価格：4個入 680円 / 8個入 1,300円（税込） 賞味期限：140日

ミルク感にとことんこだわったとろりミルククッキー。クッキーにもチョコレートクリームにもあさぎり牛乳の特徴あるミルクを感じられるよう表現し、懐かしくも新しい商品が誕生しました。こだわりのミルクチョコレートがとろりと出てくるミルクづくしの一品です。



商品名：あさぎり牛乳ダブルチーズフィナンシェ

価格：6個入 1,320円（税込） 賞味期限：40日

あさぎり特製フレッシュチーズと、それらを作る過程で廃棄されていたホエイと生クリームを丁寧に煮詰めてできたブラウンチーズ。この2種類の異なるチーズの風味を存分に味わえる2色のフィナンシェ。新鮮なフレッシュチーズのおいしさと、ブラウンチーズの濃厚で芳醇な風味が重なり合う今までにないチーズフィナンシェが誕生しました。

OUR PROJECT

社会課題である“牛乳離れ”に向き合い、生産者・お客様・地域それぞれに持続可能な”Good cycle”を生み出すエシカルなブランドを展開しています。

■【朝霧高原菓子舗】について



お菓子屋さんが乳業メーカーとタッグを組んだ一次産業直結スイーツブランド。

富士山の麓、朝霧高原でとれた生乳をたっぷり使用、生乳を加工する上で出る副産物も使い、その美味しさを余すことなく活かしたお菓子を作り続けます。富士山や朝霧高原の自然をモチーフに、原材料・製法にこだわり一手間かけたお菓子を提供します。

〈会社概要〉

- ・名称：株式会社たこ満 <https://www.takoman.co.jp>
- ・ブランドサイト：<https://asagiri-kashiho.jp>
- ・創業：昭和52年4月 代表者：代表取締役 前堀誠
- ・所在地：静岡県菊川市上平川 565-1
- ・事業内容：郷土銘菓・和菓子・洋菓子の開発、製造、販売事業、お菓子教室事業
- ・事業所：静岡県内直営店 20店舗・FC店 1店舗・遠州茶家（甘味処）・琉球ドルチェテラス（沖縄・和洋菓子店）

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

朝霧高原菓子舗 PR 事務局 担当：槻木・廣瀬 TEL0537-73-5289