

“生”ダックワーズの衝撃!?

アントルメグラッセ専門店「グラッシエル表参道店」からの新提案

～しっとり新感覚スイーツ・生ダックワーズロール「roulé roulé（ルレルレ）」発売～

東京・表参道のアントルメグラッセ専門店「GLACIEL（グラッシエル）表参道本店」は、2017年3月25日（土）より、スイーツの新ジャンル「生ダックワーズ」として、催事限定の新商品「生ダックワーズロール『roulé roulé（ルレルレ）』」を、品川駅構内の期間限定ストアにて販売いたします。

●ダックワーズとは??

メレンゲとアーモンドプードルを使用した洋菓子屋では定番の焼菓子。見た目はキツネ色でシンプルなもの。

ダックワーズと聞くと、どうしてもパサパサ、カサカサした食感をイメージしますが、この度グラッシエルより発売する新商品は、従来のイメージを覆すような、しっとりとした新感覚の「生”ダックワーズロール」です。



新ジャンル
「生ダックワーズ」

追求した
「生の食感」

●新商品「生ダックワーズロール『roulé roulé（ルレルレ）』」誕生

スイーツの新ジャンル「生ダックワーズ」として誕生した、生地の外側はダックワーズの良さを残し、内側はロールケーキのようなしっとりやわらかな食感を感じさせるスイーツ。

その味もバタークリームも重たさはなく、軽い仕上がりとなっております、それこそが“生”ダックワーズの所以です。ダックワーズなのにしっとり!?! この驚きの新感覚をお楽しみください。



GLACIEL（グラッシエル）からの最旬情報

- ①グラッシエルの新商品「生ダックワーズロール『roulé roulé（ルレルレ）』」発売
- ②スイーツ新ジャンル「生ダックワーズ」を開拓
- ③追求したのは「生の食感」、しっとりやわらか。
- ④表参道本店にくわえ、3月25日より、東京JR品川駅にて期間限定ストアを出店

<お問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 営業部 担当：フタクチ

TEL：0123-28-3155 FAX：0123-28-3159 E-mail：t-futakuchi@letao.co.jp

●新商品「生ダックワーズロール『roulé roulé (ルレルレ)』」

【価格】単品1個：216円（税込） / 5個入り：972円（税込） /
10個入り（オレンジマーマレード5個入り・キャラメルマキアート5個入り）1,944円（税込）

「ルレルレ オレンジマーマレード」



しっとりとした柔らかい食感のダックワーズ生地、オレンジピールを加え、バタークリームにもオレンジを加えました。オレンジの爽やかさがバタークリームの重たいイメージを払拭します。甘みと酸味のバランスが絶妙な組み合わせです。

「ルレルレ キャラメルマキアート」



コーヒー風味のしっとりとした柔らかい食感のダックワーズ生地、バタークリームにキャラメルとコーヒーを合わせ、甘さと苦味のバランスが上質な大人の味わいです。キャラメルのガリガリとした食感が、滑らかな生地の食感のアクセントになってます。

この度、新発売となった生ダックワーズロール「roulé roulé (ルレルレ)」は、そのユニークな商品特性上、生産量が限られており、限定店舗のみでの販売となっております。今後は商品ラインナップを充実させつつ、表参道店をはじめ期間限定店舗での特別販売を予定しております。

●出店情報

会場：東京・JR品川駅構内 期間限定ストア
(JR中央改札と京急線改札の間にある、山手線ホームの階段近く)
出店期間：2017年3月25日～3月31日
営業時間：10:00～22:00
※商品は在庫に限りがございます。予めご了承ください。

●ブランド/店舗情報

GLACIEL (グラシエル) 表参道本店

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-2-23 HP <http://www.glaciel.jp/>
営業時間：11:00-19:00 ※定休日なし（年末年始を除く）TEL 03-6427-4666
※商品画像の用意がございます。ご希望の方はお問い合わせ下さい。

<お問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 営業部 担当：フタクチ
TEL：0123-28-3155 FAX：0123-28-3159 E-mail：t-futakuchi@letao.co.jp