

BROWN SUGAR 1ST.

＼食べられるのは世界でココだけ！／ ココナッツのスペシャリストが作った、ココナッツクリームたっぷりの ふわっとろココカップケーキクリスマスフレーバー新発売

株式会社ブラウンシュガーファースト（東京都渋谷区、代表取締役：荻野みどり）は、ブラウンシュガーファーストオリジナルのレシピで仕上げた、ココナッツを原料に使用したクリスマス限定カップケーキを期間限定販売（12月1日～25日）します。



ココナッツクリームへの5つのこだわり

- ☑ 白砂糖不使用
- ☑ 動物性原料不使用
- ☑ 有機原料を使用
- ☑ 人工合成添加物不使用
- ☑ おいしさの追及

生クリームを食べたあのような満足感と甘さの幸福感を感じることが出来る植物性のクリーム。

納得できる味とクオリティになるまで、1年を費やし、満を持して完成したココナッツクリームです。

軽やかな口当たりと、しっかりした甘さはまるで生クリームを食べているよう！

左：**Green Tea Fantasy 480円（税別）** 右：**White Ganache Wish 480円（税別）**



◆クリスマスだからこそ、みんなで安心楽しいスイーツを
つつい食べ過ぎてしまうホリデーシーズンだからこそ、カラダにやさしく・美味しいスイーツで楽しみたい！
子どもから大人までみんなが楽しめるスイーツをつくりたいという思いから、クリスマスカップケーキを開発しました。見た目もかわいらしく、カラダにもやさしく。まさにギルトフリーなカップケーキで素敵なクリスマスをすごしませんか？

◆生地・クリーム全てお店で手づくり

ココナッツオイルを使ってふんわりと焼き上げたケーキは毎日お店で出来立てを販売。

クリームも出来立てをトッピングして提供します。おいしさを追及しているからこそ、いつでも出来立ての味を提供させていただきます。



◆ブラウンシュガーファーストとは

「わが子に食べさせたいかどうか？」を基準に食材を厳選している食品会社 株式会社ブラウンシュガーファーストのプライベートブランドです。

大切な自然を守りながら豊かな食の未来を作ることをポリシーに、「母親目線の商品作り」で、子どもに安心して与えられ、美味しく、食卓を楽しくする食材を提供いたします。

◆商品詳細



◆White Ganache Wish (ホワイトガナッシュウィッシュ)
480円 (税別)

濃厚な甘さが特徴のホワイトチョコレートがベースのココナッツクリームに、甜菜糖とドライフラワーのチップを散らしました。

トップにはココナッツオイルを使って焼き上げた星形のクッキーをあしらい、ホワイトクリスマスをイメージ。クリーミーなくちどけと甘さがクセになる一品です。



◆Green Tea Fantasy (グリーンティーファンタジー)
480円 (税別)

香り豊かな有機抹茶パウダーを使った味は和風のツリーカップケーキです。中にはココナッツネクター(ココナッツから採れる甘い天然シロップ)を使って炊き上げた餡子が隠れています。

赤いイルミネーションをイメージした有機ドライラズベリーがほんのり甘酸っぱく、飽きの来ないおいしさが楽しめます。

BROWN SUGAR 1ST. TOKYO ORGANIC

〒150-0001

東京都渋谷区神宮前3-28-8-1F

イトイン可(8席)

営業時間/10時~18時



<本件に関する問い合わせ先>

株式会社ブラウンシュガーファースト 広報：松浦裕香里

お問合せ TEL：03-3479-6999 FAX：03-6455-4369

Mail：yukari@bs1st.com

※上記内容は断りなく変更される場合があります。最新情報は上記問い合わせ先までご連絡ください。