

午後のティータイムにいかが？ すんごい「スコーン」で優雅なひととき 「スゴーン 黒糖きなこ」新登場

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、1987年発売のロングセラーブランド「スコーン」に、素材へのこだわりを掛け合わせ、突き抜けた素材のおいしさを実現した「スゴーン」ブランドの新商品「スゴーン 黒糖きなこ」を2018年4月9日(月)より全国コンビニエンスストア、2018年4月16日(月)より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



2017年7月発売の「海老まるごと」、「鶏炭火焼」、2017年12月発売の「和牛すき焼き」とすんごい「スコーン」である「スゴーン」として、素材本来の味を余すことなく表現することに努めてきました。

この度、「スコーン」がすんごくなった「スゴーン」の新商品を開発するにあたり、一般的なお菓子がよく食べられる時間帯に着目しました。

お菓子が最もよく食べられるティータイムと言えば、英国発祥のスコーンが有名ですが、日本発祥の湖池屋「スコーン」がすんごくなった「スゴーン」として、和の素材でティータイムを盛り上げたいと考え、紅茶・コーヒー・日本茶など、お菓子と一緒に飲まれることの多い飲料との相性の良さを考慮し、開発に挑みました。

そして、「スゴーン」ならではの突き抜けた素材のおいしさを実現するため、試行錯誤を続け、焙煎度の異なる 2 種の国産きなこを組み合わせ、さらに黒糖を加えることで、きなこの豊かで香ばしい風味の中に上品で濃厚な黒糖の甘みが広がる「スゴーン 黒糖きなこ」を完成させました。

午後のティータイムにプレミアムな甘い味わいを添える「スゴーン 黒糖きなこ」で、湖池屋は日本のアフタヌーンを盛り上げます。

【商品概要】

■「スゴーン」とは？

「スコーン」は 1987 年の発売以来、30 年間変わらず、生地にしっかりと絡む濃厚な味付けで独自の食べ応えを実現し、お客様にご支持をいただいております。この「スコーン」において培ってきた技術を基礎に、素材へのこだわりを掛け合わせ、突き抜けた素材のおいしさを実現した、すんごい「スコーン」が「スゴーン」です。

< スゴーン 黒糖きなこ >

焙煎度の異なる 2 種の国産きなこを組み合わせ実現した、香ばしく豊かな味わい。さらに黒糖を加えることで、上品で濃厚な甘さに仕上げました。

■商品名／内容量：「スゴーン 黒糖きなこ」／70g

■価格：オープン価格

■発売日／販売先

2018 年 4 月 9 日(月)：全国コンビニエンスストア

2018 年 4 月 16 日(月)：全国スーパーマーケット等、一般チャネル

【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター

Tel.0120-941-751

受付：月～金 9：00～17：00

(祝日除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課：落合/小幡

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com