

秋の夜長を楽しむ、大人リッチな “BISTROスコーン”新登場！ 牛肉の赤ワイン煮込み・魚介の白ワイン蒸し ワインを使った※コク深い芳醇な味わい

※ワインを粉末化し、使用しています。

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、32年ぶりにリニューアルを果たしたロングセラーブランド「スコーン」から、ワインを加えるひと手間で、お店のような本格的な味わいが楽しめる、「BISTRO スコーン 牛肉の赤ワイン煮込み」と「BISTRO スコーン 魚介の白ワイン蒸し」の2品を、2019年9月9日(月)より全国コンビニエンスストア、2019年9月16日(月・祝)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。



「スコーン」は1987年の発売以来、お客様から「濃厚な味わいと、カリッとザクツとした食感がやみつきになる」とご愛顧いただいているコーンスナックです。

スコーンの濃さの秘密は、シーズニングをたくさん掛けられる『オイルスラリー製法』にあります。いろいろな味を凝縮することができるので、複層的で奥行きのある味わいを表現できます。

今回発売する「BISTRO スコーン」は、スコーンの特徴を活かし、味や風味にアクセントを加えるワインパウダーを使用することで、シェフが作り出すような本格的な味わいを実現しました。

赤と白のワインをそれぞれ粉末化したワインパウダーを使用し、フランス料理で定番の「牛肉の赤ワイン煮込み」と「魚介の白ワイン蒸し」の2種類をご用意いたしました。

見た目からも、いつものスコーンとは違う、ちょっとおしゃれで特別な感じを楽しんでいただきたいとの思いから、ネーミングは、フランスの気軽な小レストランを意味する“BISTRO(ビストロ)”を用いた「BISTRO スコーン」に。ワインレッドとシャンパンゴールドが目を引き、高級感のあるデザインに仕上げました。

日に日に秋の深まりを感じる季節に、ほどよく冷たい風を感じながら、ちょっと贅沢な大人の「BISTRO スコーン」を召し上がってみてはいかがでしょうか？心安らぐひとときを「BISTRO スコーン」と共にお楽しみください。

【商品特徴】

■「BISTRO スコーン 牛肉の赤ワイン煮込み」

牛肉、トマト、ガーリック・・・赤ワインでひと手間を加えて、素材の旨みを引き立てました。じっくり煮込んだような、コク深い味わいに酔いしれる、ビストロ気分のスコーンです。

■「BISTRO スコーン 魚介の白ワイン蒸し」

いか、えび、あさり・・・バター、ガーリック・・・白ワインでひと手間を加えて、素材の旨みと香りをひらかせました。じっくり蒸したような、芳醇の味わいに、心も満たされるビストロ気分のスコーンです。

【商品概要】

■商品名／内容量

「BISTRO スコーン 牛肉の赤ワイン煮込み」／75g

「BISTRO スコーン 魚介の白ワイン蒸し」／75g

■価格：オープン価格

■発売日／販売先

2019年9月9日(月)／全国コンビニエンスストア

2019年9月16日(月・祝)／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：小幡/阿部

Tel.080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com