

913  
NEUF UN TROIS

×



Maison de FLEUR

飲食ブランドとライフスタイル雑貨ブランドがコラボレーション

**バレンタインギフトにぴったりな『SOY TRUFFE』登場！**

～1月15日(火)からEchika池袋でのPOP UP SHOPとECサイト「STRIPE CLUB」で先行販売～

株式会社ストライプインターナショナル(本社:岡山県岡山市、代表取締役社長:石川康晴)が展開するソイフードブランド「913(ヌフ アン トロワ)」と、ライフスタイル雑貨ブランド「Maison de FLEUR(メゾン ド フルール)」がコラボレーションし、バレンタインギフトにピッタリなソイトリュフチョコレート『SOY TRUFFE』を発売いたします。

“ライフスタイル&テクノロジー”を事業領域に掲げる当社では様々な分野のブランドを展開しています。今回コラボレーションした913は、日本の食文化に深く根付く栄養価の高い大豆をもっと取り入れ、心身ともに健やかな毎日を過ごしてほしいという願いを込めて誕生したソイフードブランド。また、Maison de FLEURは、フレンチテイストをベースとした上質なライフスタイル雑貨を提案するブランドで、飲食の販売は今回が初めてです。

昨年、ソイトリュフチョコレートは自社ECサイト「STRIPE CLUB」で限定販売し、2日間で完売するなどご好評いただきました。チョコレートは4種類の味が楽しめるアソートタイプ。岡山県産大豆100%から作った濃厚豆乳をたっぷり并使用し、深いコクがありながらも低脂肪でヘルシーなため、健康志向の女性はもちろん男性にもお勧めの商品です。さらに、より自然で高品質な商品に仕上げるためベルギー産クーベルチュールと、岡山県産清水白桃や宇治抹茶など厳選した原材料のみを使用し、職人が一つひとつ丁寧に手作りしています。

パッケージはMaison de FLEURのブランドカラーであるピンクを使用し、高級感ある箔プリントに仕上げました。付属のショッパーも本コラボオリジナルの特別仕様です。

販売は1月15日(火)よりEchika池袋で開催される「913 NEUF UN TROIS POP UP SHOP」内の他、自社ECサイト「STRIPE CLUB」のMaison de FLEURにて同日より先行予約を開始いたします。どちらも数量限定です。

これからのバレンタインやギフトシーズンのプレゼントにはもちろん、自分へのご褒美としても楽しんでいただける『SOY TRUFFE』をぜひご賞味ください。

**■『SOY TRUFFE』販売概要**

価格 : ¥1,800(税抜)  
内容 : ソイトリュフアソート4個入り (フランボワーズ/抹茶/柚子/白桃)

**<913 POP UP SHOP>**

販売期間 : 1月15日(火)～1月21日(月) 10:00～21:00 ※なくなり次第販売終了  
販売場所 : 東京メトロ 池袋駅構内「Echika 池袋」内

**<ECサイト「STRIPE CLUB」Maison de FLEUR 内>**

先行予約 : 1月15日(火)12:00～1/21(月)23:59 ※予約数に達し次第終了  
発売日 : 「第一弾」2月5日(火)20:00～ / 「第二弾」3月5日(火)20:00～ ※ともになくなり次第販売終了  
販売場所 : 「STRIPE CLUB」Maison de FLEUR (<https://stripe-club.com/maisondefleur/>)

### ■913 NEUF UN TROIS POP UP SHOP「Echika 池袋」販売商品

#### 【マルチーソイシュークリーム】



生地には大豆粉、クリームにはバナナが香るなめらかな豆乳クリームがたっぷり入った新感覚のヘルシースイーツです。

289円(税込)

新商品

#### 【おからスコーン】



今話題のおからを使用したサクサクしつとりのスコーンの中に、クリームを挟みました。プレーン・ミックスベリー・紅茶・コーヒーの4種類の展開です。

\* Echika 池袋限定

プレーン250円(税込)  
ミックスベリー・紅茶・コーヒー320円(税込)

新商品

#### 【豆乳発酵クリームのカレメダンジュ】



「カレメダンジュ」とは、フランスで生まれたレアチーズケーキの一種です。濃厚な国産豆乳と“豆乳発酵クリーム”で作られており、大豆本来の優しい風味を十分ご堪能いただける一品。コクがありながらもさっぱりとした味わい。

ホール 12cm(4号): 1,944円(税込)  
カップ: 454円(税込)

#### 【岡山県産濃厚豆乳のチーズケーキ】



岡山県産国産濃厚豆乳をはじめ、国産大豆粉など厳選した素材で作りました。大豆を使用しているため、一般的なチーズケーキと比べて、低糖質、低脂質で、グルテンフリーのヘルシーなスイーツです。

ホール 12cm(4号): 1,944円(税込)  
カップ: 454円(税込)

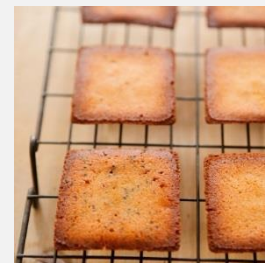
#### 【無添加フルーツコンフィチュール】



たっぷりの果実と砂糖のみで、優しく丹念に煮詰めた、濃い味わいのフルーツソースです。フルーツ本来の食感を残しながら酸味と甘味を引き出し、低糖度(30度)に上げています。着色料・保存料など添加物は使用していません。写真左から:ブルーベリー・マンゴー・ラズベリー・キウイ

562円(税込)

#### 【大豆粉のグルテンフリーフィナンシェ】



小麦粉不使用、大豆粉で出来たグルテンフリースウィーツ。焦がしバターの芳醇な風味が特徴の、しつととしたフィナンシェ。使用しているお砂糖はてんさい糖です。プレーン・紅茶の2種

249円(税込)

#### 【大豆粉のグルテンフリーパンケーキミックス】



熊本県産の大豆粉・北海道産のバターミルクをたっぷり使用した、風味豊かな優しい甘みのグルテンフリーパンケーキミックスです。アルミニウム(ミョウバン)フリーの膨張剤(膨らし粉)を使用しており、乳化剤・香料・加工でんぷんなどは一切使用していない為、安心してお召し上がりいただけます。

680円(税込)

#### 913 (ヌフアントロワ)ブランド紹介

国産素材・無添加にこだわったソイフードブランド。日本の旧暦9月13日を「豆名月(まめめいげつ)」と呼び、五穀豊穡の祈願と収穫に感謝する収穫祭の習慣があることから、その日付をネーミングの由来としました。日本の食文化に深く根付く栄養価の高い大豆をもっと身近に取り入れて、心身ともに健やかな毎日を過ごしてほしいという願いを込めています。可能な限り国産材料の使用を追求することにより、日本の自給自足率の改善など食環境問題にも配慮しています。

ブランドHP: <http://neufuntrois.com/>

お問い合わせ先

株式会社ストライプインターナショナル 広報部

TEL: 03-3524-1502 Mail: [public-info@stripe-intl.com](mailto:public-info@stripe-intl.com)