

赤い風船

“ふわとろ、リッチ”なチーズケーキ、リニューアル。

**創業から50周年を迎える洋菓子店「赤い風船」は、
看板商品『フォンダンフロマージュ』をリニューアルいたします。**



1968年創業の洋菓子店「赤い風船」は、看板商品である『フォンダンフロマージュ』のおいしさを追求してリニューアル。パッケージも一新し、2018年7月18日（水）より、赤い風船直営3店舗にて先行販売を開始いたします。

目指したのは、お客様のご家族全員に「おいしい」と喜ばれるチーズケーキです。小さなお子様からご年配の方にいたるまで、幅広い層の方に親しまれる優しい味わいとなるよう、よりミルキーに、よりふわとろ、よりなめらかな舌ざわりを追求し、完成いたしました。

さらに進化した“ふわとろ、リッチ”が自慢のチーズケーキ『フォンダンフロマージュ』をどうぞご賞味ください。

発売日/ 2018年7月18日（水）

取り扱い店舗/ 赤い風船直営店3店舗にて先行販売

（マイング博多駅店、イオン大塔ショッピングセンター店、させぼ五番街店）

※通信販売も7月18日注文受付にて取り扱いスタート！

※8月より順次、福岡空港、高速道路売店、長崎空港にて販売開始

赤い風船ホームページ/ <https://www.akaifusen.com>

【この件に関するお問い合わせ】 株式会社九十九島グループ 赤い風船 担当：梶原
TEL:092-715-2300 /FAX: 092-715-2377 E-MAIL: n_kajiwara@99grp.co.jp

赤い風船

フォンダンフロマージュ リニューアルについての商品詳細



驚くほどに、とろーり、なめらか。

よりふわっと、よりなめらかな舌ざわりを追求し、
キメの細かいスフレ生地となめらかなクリーム作りを実現しました。

絶品。ミルキーチーズクリーム。

熊本・阿蘇産のジャージー牛乳を使用し、カマンベールやマスカルポーネチーズを配合。
クリーミーで優しい味わいの、ミルク感たっぷりの絶品チーズクリームに仕上げました。



【商品名】フォンダンフロマージュ

【サイズ/価格】直径12cm / 1,728円（税込）

よりふわっと、よりなめらかな舌ざわりを追求しました。
牛乳は熊本・阿蘇産のジャージー牛乳を使用し、
クリーミーで優しい味わいに。さらにカマンベールやマスカル
ポーネチーズを配合することで、ミルク感たっぷりの絶品
チーズクリームを閉じこめた“ふわとろ、リッチ”な進化版
チーズケーキが完成しました。

赤い風船

マイング博多駅店で先行販売。フルーティーなく博多あまおう苺>味



【商品名】 苺フォンダンフロマージュ ＊赤い風船マイング博多駅店 先行販売！

【サイズ/価格】 直径12cm / 1,728円（税込）

＜博多あまおう苺＞のフレッシュな味わいを楽しんでいただけるよう、リニューアル。
フォンダンフロマージュの贅沢な食感と、リッチな味わいはそのままに、苺のさわやかな風味を
カスタードクリームにとじこめました。お好みで、別添えのあまおう苺ソースをかけてお召し上がりください。

【直営店舗情報】

■マイング博多駅店（営業時間：9時～21時）

福岡市博多区博多駅中央街1-1 博多駅1F TEL：092-411-8326

■イオン大塔ショッピングセンター店（営業時間：9時～21時）

佐世保市大塔町14-2 TEL：0956-27-2117

■させぼ五番街店（営業時間：10時～21時）

佐世保市新港町2番1号TEL：0956-59-5550

赤い風船ホームページ：<http://www.akaifusen.com/>

オンラインショップ：<https://www.99grp.com>

通信販売のお問い合わせ：0120-089-999（月～土 9時～17時）