

2012年2月吉日

桜のお菓子 新規発売のお知らせ

季節感を感じるお菓子を展開

無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 金井政明)は、桜を使ったお菓子を、2012年2月8日(水)より発売いたします。



季節のお菓子 W598×H243

無印良品では、「季節感」を感じられる桜をテーマとしたお菓子を展開します。桜は開花予想が毎日のニュースになるほど、日本人にとって特別なものとされています。また、桜は華やかでおめでたいイメージがあり、4月に咲くため人生の転機を彩る花にもなっています。

この時期だけの桜の香りを、毎日の生活に密着した「和菓子」や「洋菓子」で、お楽しみいただける商品を展開いたします。自分用にもみんなで集まる時にも無印良品の桜のお菓子をお楽しみください。

【商品詳細】

「桜のきんつば」 売価 126円 1個入り

白餡に塩漬けたさくらの葉を練り込みました。ほのかな塩味とさくらもちのような風味です。

「桜のひとくち大福」 売価 158円 90g

塩漬けたさくらの葉を練り込んだ風味豊かな白餡を、やわらかいお餅で包みました。

「桜のクリームサンドクッキー」 売価 126円 1個入り

さくらの葉を練り込んだクリームを、さくらの花をトッピングしたクッキーでサンドしました。

「桜のロールケーキ」 売価 126円 1個入り

さくらの花のペーストを練り込んだ生地で、さくら風味のクリームを巻きました。

「桜もち入りトラ焼き」 売価 126円 1個入り

さくらの葉を練り込んで焼き上げたカステラ生地で、粒あんやさくら風味のもちを包みました。

「桜バウム」 売価 158円 1個入り

生地に塩漬けたさくらの葉を練り込み、何層にも重ねてしっかりと焼き上げました。

「桜とほうじ茶のチョコ」 売価 158円 47g(10個前後入り)

さくら風味豊かなチョコレートとほうじ茶エキスを使用した香ばしいチョコを重ねました。

「あんこ入り桜マシュマロ」 売価 210円 145g(10個前後入り)

北海道産小豆を使用した甘さをおさえたこしあんをさくら風味のマシュマロで包みました。