

2016年8月吉日

ホロッと崩れるあまい焼き菓子

無印良品 キャラメルのパールドネージュ 新商品発売のお知らせ



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 松崎 暁）は、フランスの伝統菓子「パールドネージュ」をアレンジした、「キャラメルのパールドネージュ」を8月24日（水）より全国の無印良品で発売します。（無印良品ネットストアの販売は8月26日（金）～）

■人気のパールドネージュに新しい仲間が加わりました。

「パールドネージュ」とは、アーモンド入りの生地をまるく焼きあげ、粉糖をまぶして仕上げた「白い雪の玉」という名前のフランス菓子です。これをアレンジした「キャラメルのパールドネージュ」は、質の良い牛乳を原料とした香り高いキャラメルを使い、生地とキャラメルの相性を考え風味が一番引き立つ生地と合わせて仕上げました。無印良品ではこのほかにも、お菓子の売り上げ上位の「パールドネージュ」、フリーズドライのいちごと粉糖をあわせたパウダーをかけ、いちご風味豊かに仕上げた「いちごのパールドネージュ」をご用意しています。豊かなキャラメルの風味、そしてパールドネージュ最大の特長である、さくさくとした食感と口の中でホロホロと崩れるやわらかな甘さをお楽しみください。



■おいしさへのこだわり

無印良品の「伝統菓子シリーズ」は、専門店に負けない、よりおいしい商品、より手仕事に近いモノづくりとして、徹底的においしさを追求しました。それぞれのお菓子が誕生したストーリーや、本物の味を学びながら、世界の伝統菓子が無印良品のお菓子として仕立てなおし、食べやすく仕上げたこだわりのシリーズです。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格
新規：キャラメルのパールドネージュ	80g	¥250
パールドネージュ	85g	¥200
いちごのパールドネージュ	85g	¥200