

小麦粉を使わない製造所を新設！
こめ油と米粉のグルテンフリースイーツ「come × come」
うるおいシフォンケーキ(ココア味) バレンタイン期間限定予約開始

築野食品工業株式会社(本社：和歌山県伊都郡 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>)

は、小麦粉を使わない製造所を新設、国産のこめ油と米粉を使用したグルテンフリーのスイーツ「come × come(コメトコメ)」ブランドの販売を強化しています。その一環として、うるおいシフォンケーキ(ココア味)を2020年1月30日(木)から2月11日(火)の期間限定で予約販売致します。

販売サイトリンク：https://www.tsunorice.com/products/list.php?category_id=31

期間限定で新登場するのは、グルテンフリースイーツ「come × come」ブランドの中でも人気の「うるおいシフォンケーキ」のココア味。こめ油と米粉を使用し、小麦粉と添加物は使用していないシフォンケーキです。こめ油は素材の味を引き出す特徴があり、ココアの風味の柔らかい甘みが口の中に広がります。赤ちゃんのほっぺのような「うるおいシフォン」特別味は、バレンタインなどの贈り物としておすすめです。



■うるおいシフォンケーキ(ココア味)

商品名：うるおいシフォンケーキ(ココア味)

予約受付期間：1月30日～2月11日 ※ECサイトでの予約販売のみ

販売サイトリンク：https://www.tsunorice.com/products/list.php?category_id=31

1ホール 1,944円(サイズ：W140×H55mm)

原材料:鶏卵(国産)、砂糖、米胚芽油、牛乳、米粉、ココアパウダー、食塩

特定原材料(7品目): 卵、乳

特定原材料に準ずるもの(21品目): なし

■グルテンフリースイーツ「come × come」とは

「come × come」は、築野食品工業が販売する製菓・製パン用の国産こめ油「Patisserie & Boulangerie Oil(P&Bオイル)」と、米粉を使用した、グルテンフリースイーツです。米ぬかで作ったこめ油と米粉、原料はどちらも『お米』なので相性抜群。米粉の素朴な美味しさと卵や牛乳などがもつ、素材本来の風味を楽しんでいただけるよう余計な添加物はできるだけ使わず※シンプルな原材料を使用しています。※フィナンシェにはベーキングパウダーを使用しています。



■商品ラインナップをご紹介！

・うるおいシフォン

1 ホール 1,944 円(サイズ：W140×H55mm)

しっとりなのにふわふわ。そして柔らかな甘み。赤ちゃんのほっぺのようななめらかな食感のシフォンケーキ。

※代官山コメユキッチンでは、うるおいシフォンのアイス添え(550円)をイートインしていただけます。

・もちりフィナンシェ風焼菓子

1 個 227 円(サイズ：35×70×H20mm)

素材の風味を生かすこめ油だからこそ、アーモンドの風味を楽しめます。

もちりなのに軽く、飽きのこないフィナンシェ風焼菓子です。

・ほろほろ手作りクッキー

4 枚 281 円(サイズ：直径 35mm)

お口の中でスッとほどける、さっくりほろほろな食感。

米粉のもつ素朴な美味しさとやさしい甘味スイーツです。

(全て税込価格、販売価格は変更になる可能性があります。)



■販売情報

①Web サイト (<https://www.tsunorice.com/>)

②代官山 コメユキッチン

東京都 渋谷区代官山町 20-20 モンシェリー代官山 B1 代官山地下グルメ街

※シフォンケーキ(ココア味)は WEB のみ期間限定で発売致します



■TSUNO の製菓・製パン用こめ油「P&B オイル」

独自製法により、米ぬかの中に豊富に含まれる機能性成分「 γ -オリザノール」をたっぷり含有した製菓・製パン用のプレミアムなこめ油。P&B オイルを使用すると、水分と油分が生地にとどまり、しっとり仕上がります。また、きめの細かい生地ができあがり、ふんわり食感になることが特長。また、油を熱したときにいやなニオイがしないので、素材の風味を生かします。



180g 421 円 / 1500g 1,296 円

※価格はすべて税込です

【築野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。

設立：昭和22年2月1日

代表者：代表取締役社長 築野富美

URL：<https://www.tsuno.co.jp/>

米ぬか美容商品「inaho」関連サイト

公式サイト：<https://www.riceutical.com/>

Instagram：inaho_pr (https://www.instagram.com/inaho_pr/)

【リリースとご取材に関するお問い合わせ】

築野食品工業 PR 事務局(登坂・埜和・大澤)

TEL：03-6303-1212 FAX：03-6303-2773 携帯電話(登坂)：080-5028-1133

E-MAIL：tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp