

こめ油と米粉を使用したスイーツ「come × come」より グルテンフリーで添加物不使用のシフォンケーキ うるおいシフォン(抹茶味)を期間限定で販売

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、グルテンフリーで添加物不使用のシフォンケーキ「うるおいシフォン」の抹茶味を、2020年2月29日(土)
から3月12日(木)の期間限定で販売致します。

販売サイトリンク：https://www.tsunorice.com/product/gluten-free_chiffon_cake_matcha/

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」は、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。こめ油はクセやにおいがほとんどなく素材の味を引き出す特徴があるため、宇治の抹茶の風味と米粉の素朴な美味しさ、柔らかな甘味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(抹茶味)」、期間・数量ともに限定販売となりますので、この機会にぜひご賞味ください。



■期間限定販売 うるおいシフォン(抹茶味)

商品名：うるおいシフォン(抹茶味)

販売期間：2月29日～3月12日 ※ECサイトのみで販売

3月5日～順次発送、40個限定、終わり次第終了

販売サイトリンク：https://www.tsunorice.com/product/gluten-free_chiffon_cake_matcha/

1ホール 1,944円(サイズ：W140×H55mm)

原材料:鶏卵(国産)、砂糖、食用こめ油、牛乳、米粉、抹茶、レモンジュース、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

製造発売元：築野食品工業株式会社

■グルテンフリースイーツ「come × come (コメトコメ)」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します！

・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(抹茶味)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