

舞鶴特産神崎落花生の旨味たっぷりのお菓子「木の実のフリ」を販売
～地域特産品を活かした菓子づくり～

京都・二条にてケーキ屋兼カフェとして生菓子・焼き菓子を販売する crème×plus(クレーム×プリュス) (所在地：京都市上京区聚楽町 848 地下鉄二条駅から徒歩 8 分) は舞鶴特産の神崎落花生の旨味たっぷりのお菓子「木の実のフリ」を 3 月下旬より店頭・EC サイトにて販売します。

● 舞鶴特産品の美味しさを伝えたい

神崎落花生は舞鶴市神崎地区の砂地栽培が育む濃厚な味わいが特徴です。過疎化と少子高齢化で生産量が減少するなか、その復活に奮闘する農家さんが育てた神崎落花生の美味しさを伝えたい、生まれ育った舞鶴市の地産地消に貢献したい、との思いから焼き菓子「木の実のフリ」が生まれました。

● ジャパンケーキショー東京 2022 ギフト菓子部門金賞
「木の実のフリ」の誕生

「木の実のフリ」は落花生の濃い味わいをもつ“ほろほろサブレ”に“キャラメル”をサンドし、今までにないくせになる食感をもつ遊び心あふれる焼き菓子が誕生しました。神崎落花生を最大限に配合した“ほろほろサブレ”は落花生の香ばしさを醸し出します。食感を感じるよう粗みじんにした落花生に舞鶴産百花蜜を合わせた“キャラメル”は程よい酸味があり、鼻に抜ける香りもフルーティーでよいアクセントになっています。美味しさと楽しさを込めた「木の実のフリ」は、日本最大の洋菓子コンテスト・ジャパンケーキショー東京に出品し、見事金賞を受賞しました。ご自宅用にもご贈答用にも喜んでいただける焼き菓子に仕上がっています。



※販売価格（消費税込）：1 個 470 円

● crème×plus(クレーム×プリュス)について

当店は食材の厳選と製菓技術の追究によりスイーツの美味しさと楽しさをお届けしております。2019 年「福知山丹波くりスイーツアイデアコンテスト」最優秀賞、「第 7 回 P1 グランプリ プリン王者決定戦」グランプリ等々の受賞歴があります。

本件に関するメディアからの問い合わせ先

crème×plus(クレーム×プリュス) 広報担当 青山

〒602-8156 京都市上京区聚楽町 848 TEL/FAX 075-813-5093

ホームページ <http://cremexplus.raku-uru.jp> <https://instagram.com/cremexplus/>