

報道資料 5

平成 28 年 10 月 5 日
(公財) 燕三条地場産業振興センター

「くるまふのお菓子」 新商品を発売します

燕三条地場産センターのオリジナル商品第一弾として「くるまふラスク」を販売しておりますが、好評につき新商品を開発しました。

「くるまふラスク」同様、レストランメッセピアのメニューとして提供していたものの中から、特にお客様にご好評いただいた2品を発売します。

どちらも、車麩とリッチなお菓子を一体にすることで、カロリーを抑えつつおいしさの満足度アップが可能となりました。是非ご賞味ください。

くるまふのお菓子 新商品

1 商品名 【ふロランタン】

クッキー生地にキャラメルでコーティングしたナッツなどをのせて焼いたお菓子をフロランタンと言い、クッキーの代わりに車麩を使用したのが本商品です。

【サブレ】

サブレーとは、クッキーやビスケットに言い換えることができるフランス語由来の名称で、バターや卵を多く使用するのが特徴です。

本商品は、車麩の上にサブレー生地をのせて焼き上げたものです。

2 販売開始 10月5日(水)から

3 販売場所 レストランメッセピア
燕三条地場産センター 物産館
燕三条駅観光物産センター「燕三条 Wing」

4 販売金額 いずれも7枚入り 430円(税込)

5 製造者 (株)さかたや (長岡市寺泊敦ヶ曾根 851 番地)



本件についてのお問い合わせ先
レストランメッセピア：赤塚
電話：0256-33-5841 (直通)