

2013 年 4 月 15 日

凍ったまま食べる“新感覚”のベーカリースイーツ

「フローズンクロワッサン」

2013 年 4 月 22 日から全国で発売開始

テーブルマーク株式会社は、凍ったまま食べる“新感覚”のベーカリースイーツ、「フローズンクロワッサン バニラ」、「フローズンクロワッサン チョコ」の2種類を、2013 年 4 月 22 日より、全国で発売します。

■ **新設計！！ 生地、クリームに工夫。“凍ったまま”食べる新感覚のクロワッサン！**

「フローズンクロワッサン バニラ」、「フローズンクロワッサン チョコ」は、生地の発酵状態をコントロールすることで、生地間の隙間を大きく、生地厚を薄くしました。また、中身のホイップクリームも、空気を多く含ませることで、凍ったままでもおいしく召し上がれる新設計を採用しました。

■ **冷凍庫から出してそのまま食べる。**

フランス産発酵バターを使用した香り高いクロワッサンと冷たいクリームが口に広がるハーモニー

本品のクロワッサンには、芳醇な香りが特長のフランス産発酵バターを使用しています。フランス産発酵バターを使用したクロワッサンは、当社グループのベーカリーショップ“サンジェルマン”でも長年ご好評いただいています。

発酵バターが香るクロワッサンに、飽きのこない甘さが特長の自家製クリームをサンドして、ひんやり・サクサクの新感覚をお楽しみいただけます。また、しばらくおいて召しあがっていただくと、クリームがなめらかになり、ひと味違う味わいをお楽しみいただけます。



フローズンクロワッサン バニラ



フローズンクロワッサン チョコ

当社は 2008 年より業務用向け、2011 年より家庭用向けで、焼きたてのパンを独自技術で急速冷凍した焼成冷凍パンを発売しています。焼成冷凍パンは、自然解凍あるいは簡単な加熱調理で、焼きたてに近い状態のパンの風味や味わいをお楽しみいただけることが好評です。このたび発売する「フローズンクロワッサン バニラ」、「フローズンクロワッサン チョコ」は、焼成冷凍パンで培った技術を活かし、新たな感覚をお楽しみいただけるベーカリースイーツです。

テーブルマークは、“おいしいパン”を食卓に届けたいという想いのもと、“冷凍パン”ならではの価値を追求し続けます。

商 品 概 要

■ フローズンクロワッサン バニラ

1. 商 品 名 : フローズンクロワッサン バニラ
2. 規 格 : 2個入
3. 価 格 : オープン価格 (想定価格 198 円)
4. 発 売 日 : 2013 年 4 月 22 日
5. 発 売 エリア : 全国



6. 商 品 特 長 : 風味の良い発酵バターが香るクロワッサンと自家製ホイップバニラクリームが口の中に広がるハーモニーをお楽しみいただけます。自家製ホイップバニラクリームは、ホイップクリームをベースにバニラシードを加えた、コクのある飽きのこない甘さに仕上げました。凍ったまま食べる新感覚のベーカリースイーツです。

■ フローズンクロワッサン チョコ

1. 商 品 名 : フローズンクロワッサン チョコ
2. 規 格 : 2個入
3. 価 格 : オープン価格 (想定価格 198 円)
4. 発 売 日 : 2013 年 4 月 22 日
5. 発 売 エリア : 全国



6. 商 品 特 長 : 風味の良い発酵バターが香るクロワッサンと自家製ホイップチョコクリームが口の中に広がるハーモニーをお楽しみいただけます。自家製チョコクリームは、ホイップクリームとチョコレートフラワーペーストをブレンドしました。ソフトクリームのチョコ味をイメージし、コクがありながら飽きのこない甘さに仕上げました。凍ったまま食べる新感覚のベーカリースイーツです。

■ お客様からの商品に関する問い合わせ先

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター 0120-087-578
＜ホームページアドレス＞ <http://www.tablemark.co.jp/>

※ 本資料は東商記者クラブに配布しています。

※ 本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。

【ご参考】

◆ 凍ったまま食べられるヒミツ

生地、クリーム工夫によって“凍ったまま”喫食できる新感覚ベーカリースイーツ

ヒミツ① パンの発酵状態をコントロール

- ・ “凍ったまま”で食べやすい**パンの組織**を設計
⇒ 生地間の隙間を大きく、生地厚を薄く

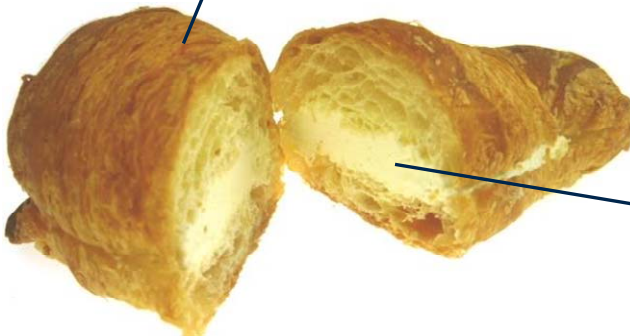
隙間が多く生地が薄い



ベーカリースイーツ
フローズンクロワッサン



ベーカースセレクト
クロワッサン



ヒミツ② クリームの空気含有率を設計

- ・ **空気を含ませる**ことで、“凍ったまま”での喫食に最適な**空気含有率**を設計