

「白い恋人」のISHIYAが手掛ける、お取り寄せ冷凍ケーキ「シバレ・プレ」

【第1弾】北海道産の栗を使った濃厚な味わい「モンブラン」＜6/10（木）発売＞

～『冷凍だからこそのおいしさ』を北海道から全国へ！～

石屋製菓株式会社（本社／札幌市西区 代表取締役社長／石水 創）は、オンラインショップ限定の冷凍ケーキ「モンブラン」を2021年6月10日（木）より発売します。

おうち時間や日常の何気ないひとときを、特別なスイーツで楽しんでほしい。そんな想いから、新たに冷凍ケーキの販売を開始いたしました。第1弾商品の「モンブラン」に続き、7月・8月にも新商品を発売する予定です。



※中央：「モンブラン」 左右：7.8月発売予定商品

今回発売する「モンブラン」には、4つのおいしいこだわりを詰め込みました。①チョコレートをたっぷりとした生地、②熱を加えて濃厚に仕上げた、イシヤオリジナルの栗カスタード、③北海道産の生クリーム、④イシヤオリジナル栗ペーストに生クリームを混ぜ込んでココを加えた栗クリーム。この4つが揃うことによって、濃厚な北海道産の栗の味わいが口いっぱい広がります。くちどけのよい食感と甘さが一体となった、まさに栗好きが満足する「モンブラン」です。

■「つくる責任つかう責任」

「モンブラン」には、豪雪地帯でたくましく育った北海道 浦臼町（うらうすちょう）の栗を使用しています。

北海道 浦臼町では約800本の栗の木を栽培していますが、人手不足により収穫が間に合わず栗が地面に落ちてしまいます。一度落ちた栗は中身を割って確認しなければならず、まるごと栗のままでは販売ができません。伐採も検討される中、当社は美味しいけれど崩れてしまって販売ができない栗に着目。そして、加工・活用し、今回の「モンブラン」の原料にすることで栗林を残すことができました。

12 つくる責任
つかう責任



■冷凍ケーキ「シバレ・プレ」3つのこだわり

①ブランド名「Shibare plaît (シバレ・プレ)」に込めた想い

“ケーキのおいしさを アイスのような食感でも楽しんでほしい”という想いを込めて北海道弁で「凍りつく」という意味の「しばれる」と、フランス語で「どうぞ」という意味の「plaît (プレ)」をかけて名付けました。

②おうち時間を特別に

日常の何気ないひとときを、特別なスイーツで楽しんでほしい。そんな想いから生まれました。ティータイムや記念日、自分へのご褒美など、“食べたい人と、食べたいとき”に。ISHIYA のおいしさを、全国のお客様にお届けします。

③北海道への想い

ISHIYA は1947年の創業以来「白い恋人」をはじめ、おいしいお菓子を低温低湿な環境である北海道の地で創ってきました。見た目はシンプルながらも、味へのこだわりをたくさん詰め込んでいます。

■冷凍ケーキならではの楽しみかた

解凍して楽しんでいただくのはもちろんですが、ISHIYA のおすすめは半解凍。

アイスのような食感と、くちどけ良く仕上げたクリームの両方をお楽しみいただけます。お好みの解凍時間を見つけてみてください。

「モンブラン」おすすめの食べかたについては、ISHIYA 公式 Instagram でもご紹介します！

https://www.instagram.com/ishiya_official/

【商品概要】

- 商品名 : モンブラン
- 発売日 : 6月10日(木) 10:00~
- 販売価格 : 5,400円(税込・送料込)
- サイズ : 縦110mm×横210mm×高さ84mm
- 販売サイト : イシヤオンラインショップ
<https://www.ishiya-shop.jp/>



●ご注文・配送に際しての注意事項

- ・お持ち歩き用の袋はお付けできません。
- ・包装や、のしがけ、メッセージカード等は承っておりません。
- ・ヤマト運輸の冷凍便にて配送いたします。
- ・送料込みの商品となっております。
- ・白い恋人等、他の商品を同梱はできません。

冷凍ケーキ「シバレ・プレ」特設ページ : <https://www.ishiya.co.jp/shibareplait/>

【ISHIYA 公式 SNS】

Instagram : https://www.instagram.com/ishiya_official/

Twitter : https://twitter.com/ISHIYA_official

Facebook : <https://www.facebook.com/shiroikoibito.ishiya>