

2010年9月7日

こだわりのチョコレートスイーツ『美冬』に 9月11日(土)「3個入りパック」新登場!

お土産として道内の空港・百貨店でご好評をいただいておりますチョコレートスイーツ『美冬』の「3個入りパック」を、2010年9月11日(土)より、道内の直営店・百貨店・自社オンラインショップにて販売開始しますので、お知らせします。

チョコレートへのこだわりを余すところなく詰め込んだチョコレートスイーツ『美冬』。“チョコレート本来の味を楽しむためのお菓子”作りを目指し、3つのレシピを独自に開発しました。味わいの異なる3種類のチョコレート「ブラック」「ミルク」「ホワイト」をコーティングに使用。そこに、それぞれの美味しさを最大限に引き出す3種のフィリング「ブルーベリー」「キャラメル」「マロン」を合わせて、それらが織りなす豊かな香りのハーモニーを楽しむためのミルフィーユを挟み込みました。

2005年2月の発売以来、道内外でご好評をいただいておりますが、この度、「もっと手軽にその味わいを楽しみたい」という多くのご要望にお応えすべく、従来の「6個入りパック」「12個入りパック」に加えて、「3個入りパック」を販売する運びとなりました。



<商品概要>

商品名 : 美冬(みふゆ)
発売日 : 2010年9月11日(土) *「6個入り」「12個入り」は2005年2月より販売開始
価格 : 380円(3個入り) *「6個入り」740円、「12個入り」1,480円
取扱店舗 : 白い恋人パークショップ・ピカデリー/大丸札幌店/エスタ大食品街/札幌三越/
丸井今井札幌本店/イシヤオンラインショップ(<https://www.ishiya-shop.jp/>)

<チョコレートをもっと美味しく楽しむための3つのレシピ>

①「ブラックチョコレート」×「ブルーベリー」

ブラックチョコレートは独特の苦味と酸味が魅力。そこを引き立てるために、果実系フィリングの中でも、酸味が強く、香り豊かなブルーベリーフィリングを組み合わせました。それぞれがもつ酸味と濃厚な味わいがお互いに生かされ、コクの中にさわやかさが広がります。

②「ミルクチョコレート」×「キャラメル」

ミルクチョコレートの中にある、甘さとほのかな香ばしさを、コクのあるキャラメルフィリングが引き出し、深みのある甘さが広がります。マイルドな味わいの組み合わせですが、その奥にあるそれぞれの持ち味が絶妙に引き出され、力強いおいしさが生まれました。

③「ホワイトチョコレート」×「マロン」

ホワイトチョコレートの原材料はカカオバターとミルクなどに、隠し味としてバニラを加えて苦味のないまろやかな味わいに仕上げます。そんなホワイトチョコレート本来の味を楽しむために、甘さを抑えた繊細な味わいのマロンフィリングを合わせました。

<石屋製菓の“チョコレートへのこだわり”>

石屋製菓は1980年から、チョコレートの本場のクーベルチュール(高級チョコ原料)を使い、手作りでチョコレートを作ってきた、道内でも草分け的な存在です。

「美冬」のブラックチョコレートとミルクチョコレートには、チョコレートの中でも、カカオバター(カカオ由来の脂肪分)が多く、口どけのなめらかな「クーベルチュール」を贅沢に使用。一方、カカオマスを使わず、カカオバターとミルクなどで作ったホワイトチョコレートには、味わいが濃くなり過ぎないように、あえてクーベルチュールではないチョコレートを吟味。「美冬」に最も適したチョコレートを厳選したため、原材料であるブラック、ミルク、ホワイトは、それぞれ別の会社から仕入れるなど、徹底的にこだわっています。製造の際も、入念にテンパリング(調温)を行うことで、チョコレートの滑らかな口どけと、美しいつやを引き出しています。

「美冬」には、経験豊かなチョコレート職人の技が、いたるところに生かされています。