



「ノワ・ドゥ・ブール」
お花型のケーキ。母の日の贈り物としてもおすすめの
『ケーキ・マーガレット (ルージュ)』発売中。

株式会社エーデルワイス(本社：兵庫県神戸市、代表取締役会長：比屋根毅、代表取締役社長：比屋根祥行)が展開する“焼きたてフィナンシェ”が代表的な商品の「ノワ・ドゥ・ブール」から、可愛らしいお花型のケーキ、カシスジャムとドライクランベリーを入れて焼き上げた『ケーキ・マーガレット (ルージュ)』を発売しました。

シンプルだからこそ美味しさがストレートに伝わる焼き菓子。代表商品の“焼きたてフィナンシェ”が語る本物の美味しさをお届けする「ノワ・ドゥ・ブール」から、期間限定で可愛らしいお花型のケーキ『ケーキ・マーガレット (ルージュ)』を販売しました。

カシスジャムとドライクランベリーを生地に練り込んで焼き上げたバターケーキに、フランボワーズジャムとグラスで仕上げた「甘酸っぱさ」と「華やかさ」をまとった焼き菓子です。ティタイムを彩るお菓子や、母の日の贈り物としてもおすすめ。5月8日までの期間限定です。



商品概要

- 【商品名称】 ケーキ・マーガレット (ルージュ)
- 【サイズ】 1台 直径約 12cm
- 【販売価格】 税込 1,296 円 (本体価格 1,200 円)
- 【発売日】 4月20日～5月8日
(数量限定：なくなり次第終了)
- 【賞味期限】 5日間(製造日より)
- 【販売店舗】 ノワ・ドゥ・ブール
新宿伊勢丹店・日本橋三越店



「ノワ・ドゥ・ブール」とは・・・

ノワ・ドゥ・ブールとは、株式会社三越伊勢丹のオリジナルブランドとして、2011年3月にオープンした株式会社エーデルワイス(本社所在地：神戸市中央区/代表取締役：比屋根祥行)が展開する焼き菓子を中心とした洋菓子ブランドです。

パティシエたちの大切な3つの想い——。つくりたてをお届けする、素材の風味を生かす、心こめてつくることを軸に、それぞれのお菓子が一番「美味しい」瞬間をお召し上がりいただける商品を取り揃えております。(HP) <http://www.noix-de-beurre.com>

