

## ISHIYA が手掛ける、お取り寄せ冷凍ケーキ「シバレ・プレ」

## 【第3弾】「白い恋人」のホワイトチョコレートを使用した「ミルフィーユ」

～『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「シバレ・プレ」より、第3弾商品「ミルフィーユ」が販売中です。

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。そんな想いから生まれた冷凍ケーキ「シバレ・プレ」。今回の「ミルフィーユ」は、6月発売の「モンブラン」、7月発売の「サンマルク」につづく商品で、常時3つの商品が揃いました。

今回の「ミルフィーユ」は、「白い恋人」に次ぐ人気商品「美冬（みふゆ）」をイメージした商品で、3つのおいしいこだわりを詰め込みました。カスタードクリーム・ホワイトチョコクリーム・パイ生地、それぞれのおいしさが重なりあった味わい深さが特徴です。

①「白い恋人」のホワイトチョコレートを使用したチョコクリーム

北海道産生クリームを配合し、「白い恋人」のホワイトチョコレートを使用したイシヤオリジナルのチョコクリームです。パイ生地との風味バランスも考え、合わせて食べた時に全体のコク深さを生み出すよう開発されました。

②パイ生地

焼成時にキャラメリゼする事で、冷凍状態でもパイ生地のしっかりとした食感をお楽しみいただけます。

③ クリームとパイ生地の比率

2種類のクリーム（チョコクリーム、カスタードクリーム）と生地の比率は、7（クリーム）：3（パイ生地）。一般的なミルフィーユに比べクリームの比率を多めにする事によって、アイスクーキのような食感になり、半解凍時と解凍後で違ったおいしさを楽しんでいただけます。



## ■冷凍ケーキならではの楽しみかた

【半解凍：約3~4時間】

チョコクリームのかなめらかな食感の後に、カスタードクリームの冷たいくちどけ。最後にパイ生地の食感が残り、風味が後を引くおいしさを楽しめます。

【解凍後：約8時間】

パイ生地の食感と、2種のクリームのクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。

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！ぜひ好みの解凍時間を見つけてみてください。ISHIYA 公式 Instagram でもご紹介しています！

[https://www.instagram.com/ishiya\\_official\\_/](https://www.instagram.com/ishiya_official_/)

## ■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。

## 【商品概要】

- 商品名 : 「シバレ・プレ」ミルフィーユ
- 販売価格 : 4,320円 (税込・送料込)
- 商品サイズ : 縦80mm×横165mm×高さ50mm  
箱サイズ : 縦112mm×横224mm×高さ85mm
- 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、他の商品と同梱はできません。

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