

「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』

【11/25（金）発売】北海道 足寄産のいちごが“ごろっ”と入った「ガトー・フローズピスターシュ」
～クリスマスにも間に合う！『冷凍だからこそそのおいしさ』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「ガトー・フローズピスターシュ」を2022年11月25日（金）14：00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。そんな思いから、生まれた冷凍ケーキ『シバレ・プレ』。

昨年販売し、メディアでも話題の「モンブラン」、「ミルフィーユ」と併せ、3つの商品が揃いました。

今回発売する「ガトー・フローズピスターシュ」には、北海道産いちごを使用したジュレ・ホワイトチョコクリーム・ピスタチオ風味の生地 と、3つのおいしいこだわりを詰め込みました。



① 北海道足寄産いちご「スウィーティー・アマン」を使用 ～いちごのこだわり～

北海道の冷涼な気候と、地元の温泉熱を利用したハウス栽培により、夏場も含め1年を通し、おいしい『いちご』の栽培が可能な北海道足寄町（あしよろちょう）。

中まで赤く甘さと香りの強さが特徴の足寄産いちご「スウィーティー・アマン」をふんだんに使用しました。

② ISHIYA オリジナルホワイトチョコクリーム ～クリームのこだわり～

ケーキに使用したホワイトチョコクリームはISHIYAオリジナル。

北海道産クリームを配合し、白い恋人のホワイトチョコを使用したチョコクリームです。

酸味のあるジュレと合わせて食べた時に、クリームのコク深さを感じられるように調整しました。

③ ピスタチオ風味のダックワーズ生地 ～生地こだわり～

ダックワーズ生地にはアーモンドとピスタチオを使用し、冷凍・解凍状態のどちらも、しっとり食感が感じられるように焼き上げました。

ホワイトチョコクリームや、いちごとの相性も良いピスタチオ風味の生地で、彩りにもこだわりました。

■冷凍ケーキならではの楽しみかた

【半解凍：約3～4時間】

ホワイトチョコクリームのアイスの様なくちどけと、ひんやりした“フローズンいちご”のシャリシャリ食感が楽しめます。

ダックワーズ生地のピスタチオ風味と、チョコクリームの甘さが口の中に広がり、ジュレの爽やかな酸味が後をひくおいしさに。

【解凍後：約8時間】

ダックワーズ生地のしっとりとした口当たりに、ホワイトチョコクリームのコクと甘さ、ジュレの酸味がバランスよく広がります。

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/

■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 : ガトー・フローズピスターシュ
- 発売日 : 11月25日(金) 14:00~
- 販売価格 : 4,968円(税込・送料込)
- 本体サイズ : 縦150mm×横150mm×高さ60mm
- 販売サイト : イシヤオンラインショップ <https://shop.ishiya.co.jp/collections/shibare-plait>



●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。

【ISHIYA 公式 SNS】

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

Twitter : https://twitter.com/ISHIYA_official

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

LINE : <https://lin.ee/GTLj9NM>