2019 年 9 月 4 日

# 高品質な国産バターを基軸とした西洋和菓子ブランド「弘乳舎 TOKYO」

## 第 1 号店が有楽町イトシアにオープン！

株式会社 JFLA ホールディングスの子会社である株式会社セルフィユ（以下「セルフィユ」と言います。）は、同じグループの株式会社弘乳舎（以下「弘乳舎」と言います。）が製造する高品質な国産純白バターを基軸素材とした西洋和菓子ブランド「弘乳舎 TOKYO」を立ち上げ、2019 年 9 月 11 日(水)より有楽町イトシアに初出店いたします。


弘乳舎「国産純白バター」


弘乳舎 TOKYO「もっちりきなこシュー」


弘乳舎 TOKYO「黒豆バターサンド」

### ■ 弘乳舎 TOKYO について

**【背景】**

弘乳舎の製品はこれまで主に業務用販路を中心に愛されておりましたが、弘乳舎製品の味わいをより身近に楽しみたいとの声も多く寄せられていました。

そこで人気の高い「国産純白バター」を基軸素材とし、「TOKYO スタイルでありながら、こころに寄り添うふるさとの心地よい風を感じる菓子たち」をコンセプトに、セルフィユの企画・編集・運営によって当ブランドを創りあげることと致しました。

**【特徴】**

・ 伝統的な製法によってつくられる”純白バター”を使用

弘乳舎のバターはヨーロッパ伝統の「メタルチャーン製法」によって作られます。巨大なサイコロのような半自動のチャーンを熟練スタッフがじっくりと撹拌することで、水分量が少なくなめらかな口どけのバターとなります。生乳そのままの純良な白さ、クリーミーなコク、あっさりとした味わいなど、素材としての贅沢さが凝縮されているのが特徴で「純白に輝くバター」といった評価をもいただいております。尚、加塩バターには徳島県産鳴門浜の焼塩を使用しています。


弘乳舎で使用しているメタルチャーン

※菓子によって使用するバターの製法、種類は異なります。

・　洋の製法と和の素材・職人たちによってつくりだされる”西洋和菓子”

弘乳舎 TOKYO が提案する「西洋和菓子」とは、古来より親しまれてきた伝統的和菓子ではなく、様々な洋風食文化の影響を受けてきた今の日本に根付き、皆さんが幼い頃から親しまれてきた、いわば現代日本の国民的お菓子のこと。

弘乳舎 TOKYO のお菓子たちに、なぜかふるさとの心地よい風を感じていただけるのは、きっと、いつか、どこかで、だれもが食した味わいを感じていただけるから、と考えています。

**【商品ラインナップ　一例】**※価格は全て税抜き

・もっちりきなこシュー（1 個 215 円）

弘乳舎バターを使用した特製きなこクリームを、もちもちのシューの中にたっぷりと詰めました。別添えの黒蜜をかけてお召し上がりいただく、新しくて楽しい当店オリジナルシュークリームです。

・塩バターどら焼き　（1 個 200 円）

ほんのり塩味が効いた弘乳舎オリジナルバターと甘さ控えめな北海道産小豆餡を、ふわふわのどら焼き生地で挟みました。バターと小豆餡の絶妙なバランスがクセになる味わいです。

・黒豆バターサンド　（6 個入 1,280 円）

弘乳舎バターを使用したなめらかな特製クリームを、ふっくら炊き上げた黒豆とともにサンドしました。

・緑茶ラングドシャ、焙じ茶ラングドシャ（14 枚入　各 2,000 円）

大分県杵築市の特産品である「きつき茶」の緑茶・焙じ茶を使用。粉砕した茶葉と弘乳舎バターを練りこんだクッキーはサクッと香ばしく、お茶の香りがお口の中にふんわりと広がります。

※　上記商品の他、弘乳舎バターと卵でシンプルに焼き上げた「バターのたまご」や、弘乳舎バターをじっくり加熱して作った澄ましバターにはちみつを加えた「はちみつバター」の発売を予定しております。

**【パッケージデザインについて】**

ブランドカラーには、バターを連想させる白の中でも柔らかく優しい「日和」を採用。ロゴには乳製品をイメージしつつ熊本の空と海、そして現代日本にマッチした色合いである青としました。
サインやパッケージに使用する和格子風の柄は、つくりたての弘乳舎バターが並んでいる様をモチーフとしています。




**■ 出店概要**

・　店舗名　：弘乳舎 TOKYO
・　開店日　：2019 年 9 月 11 日（水）
・　住　所　：東京都千代田区有楽町 2-7-1 有楽町イトシア地下 1 F フードアベニュー
・　営業時間：11:00～21:00
・　定休日　：有楽町イトシアに準ずる

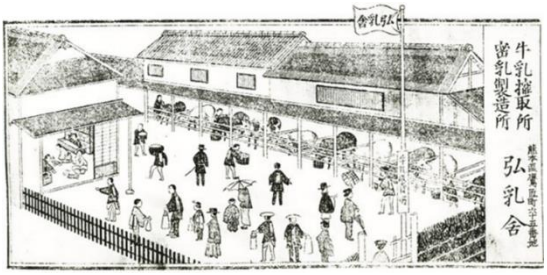
※なお、セルフィユとしての有楽町イトシアへの出店は「セルフィユ軽井沢」に続き 2 店舗目となります。

**【初出店記念商品】**

オープン記念として、弘乳舎 TOKYO のお菓子等を 8 ヶ詰めあわせした
「西洋和菓子おためし箱」(税込 1,080 円)を期間限定、数量限定にてご用意いたします。
●販売期間　:2019 年 9 月 11 日(水)～同　9 月 17 日(火)の 7 日間
●販売数量　:各日 30 箱（※お 1 人様 1 箱までとさせていただきます）
※中身は日々変わることがございます。予めご了承ください。

**■　株式会社弘乳舎について**

明治 16 年(1883 年)熊本市鷹匠町において創業。北海道を除く本州以南では日本最大級の貯乳能力と加工処理能力を保有し、創業 135 年を超える日本を代表する老舗の乳製品メーカー。
屋号は「牛乳を弘く社会に普及する天下国家への奉仕」を意味しており、地元熊本をはじめ、豊かな自然の中で育まれ、九州内外から運び込まれる生乳の美味しさはそのままに、加工するからこそ生みだされる、生乳とはまた別の美味しさと価値ある製品づくりを追及しています。（右は創業当時の新聞広告）




**■　株式会社セルフィユについて**

本　　社：東京都中央区日本橋蛎殻町 1-5-6　盛田ビルディング
代 表 者：代表取締役社長　齋藤 治雄
事業内容：菓子、瓶詰などの食品を中心としたギフトブランドの企画・運営・販売
　　現在は「セルフィユ軽井沢」、「弘乳舎 TOKYO」の２ブランドを運営
URL：https://www.cerfeuil.jp

**■　株式会社 JFLA ホールディングスについて**

本　　社：東京都中央区日本橋蛎殻町 1-5-6　盛田ビルディング
代 表 者：代表取締役社長　檜垣 周作
事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工卸及び小売等
グループ総店舗数：854 店舗（2019 年 6 月 30 日現在）
URL：https://j-fla.com

---

**【本件に関するお問い合わせ】**
株式会社セルフィユ　担当：利光（りこう）
〒103-0014　東京都中央区日本橋蛎殻町 1-5-6 盛田ビル３F
電話：03-4586-2514 / FAX：050-3730-3046 / メール：info@cerufeuil.co.jp

---