【release】富士山の野菜で焼いた「223マカロン」発売のお知らせ

223マカロン？----------
２２３マカロンは、日本の雄大な自然が広がる富士山の麓で収穫される、
手間暇かけて育てられた地場野菜や果実を使った、からだに優しい焼き菓子です。
富士山麓の野菜は、寒暖の差が激しい、厳しい気候に夜上質な高原野菜が多く、
瑞々しく澄んだ空気、頂からの天然水により育まれた、大自然の恵みです。
富士山周辺の自然を代々守り続けてきた地元「鳴沢村」の人々が、
姉妹村でもあるフランスはセリエール村との思いにより、色彩豊かな四季折々の富士山を
マカロンに詰めて焼き上げました。厳しい富士の自然が育んだ、
優しくヘルシーな風味をお楽しみください。

Flavor----------
暁（あかつき）【ぶどうのマカロン】
上品なぶどう色は、夜明け前の富士の空をイメージしました。
葡萄ピューレとチーズクリームの相性が
レアチーズケーキを思わせる絶妙な一品です。

秋月（あきづき）【かぼちゃのマカロン】
濃厚なかぼちゃクリームとサクサクとしたキャラメリゼの口当たりが、
枯葉舞い散る秋の山道を思い起こさせる逸品です。

涼風（すずかぜ）【柚子のマカロン】
真夏に吹く涼やかな山風のように、
爽やかな柚子の薫りが口いっぱいに広がります。

赤富士（あかふじ）【ビーツのマカロン】
真冬の早朝、朝日に染まる富士の赤色のような
ビーツの鮮やかな朱色が特徴です。

萌黄（もえぎ）【鳴沢菜のマカロン】
鳴沢菜の爽やかな青みと優しい甘みが際立つ逸品です。
初夏の新緑溢れる山道をイメージしました。

茜富士（あかねふじ）【桃のマカロン】
富士山に咲く野生バラ’茜富士’の名をもつこのマカロンは、
桃の優しい甘みとかすかに感じる芳醇なローズの香りが特徴です。

HP----------
www.macaron.2236.jp

本件に関するお問い合わせ----------
株式会社ユニキャス
Tel: 03-5769-0586　Fax: 03-5769-3289
Mail: info@u-sweets.com

担当：辻

会社概要----------
株式会社ユニキャス 代表取締役：佐々木孝仁
住所：東京都港区港南2-14-14品川インターシティフロント4F
http://www.ucas.jp/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com