『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』に、大人数にぴったりのお得で便利な【12本入り】が新登場

～魅力は“ヒンヤリとろける”新食感～

沖縄発のインターネットベンチャーである琉球インタラクティブ株式会社（本社：沖縄県宜野湾市、代表取締役社長：臼井
隆秀、以下「琉球インタラクティブ」）は、“ヒンヤリとろける”新食感が特徴の『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』のサイズバリエーションとして、【12本入り】（税込価格：3,500円）の販売を2016年3月1日（火） より開始します。

“ヒンヤリとろける”新食感が魅力の『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』は、2015年11月
の発売以来、大変ご好評をいただいており、同年11月には全国商工会連合会が主催する「平成27年度むらおこし特産品コンテスト」にて「審査員特別賞」も受賞しました。そして今回、「大人数向けのサイズバリエーションが欲しい」との要望に応えるべく、新たに【12本入り】を発売することになりました。

新たに発売する【12本入り】は、鮮やかな紫色の見た目と芳ばしい紅芋の風味、重厚感のあるパッケージと、【6本入り】同様大切な方へのお土産や贈り物に最適な商品となっています。商品は1ケース12本入りの食べやすいスティックタイプで、1本ずつ小分けに梱包されているため、一度に食べきる必要もありません。値段は【6本入り】を2箱購入するより100円お得になっています。常温で30分程度解凍し、半解凍（フローズン）の状態でお召し上がりください。

■『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』について
半解凍（フローズン）の状態で召し上がっていただくのが特徴である『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』は、沖縄県内の農家様との協力体制のもと地元の魅力的かつ安心な食材にこだわって開発された商品です。素材には沖縄県産の紅芋を100%使用し、フレッシュクリームチーズの滑らかさと沖縄特産の黒糖のコクがマッチした、甘さ控えめのクリームチーズケーキとなっています。また、ケーキのボトム生地には沖縄の定番お菓子である「塩ちんすこう」を使用。ちんすこうの“サクサク感”とフローズンケーキの“シャリ感”が合わさった“ヒンヤリとろける”新食感が大きな魅力です。

■商品概要

商品名： 紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ【12本入り】
販売価格： 3,500円（税込）
内容量： 720g
原材料： 紅芋（沖縄県産）、クリームチーズ（オーストラリア産）、黒糖（沖縄県産）
URL： http://islandolche.com/
販売：Gwave Cafe（宜野湾市宇地泊558-18）、もしくはオンラインショップにて

■琉球インタラクティブについて
琉球インタラクティブ株式会社は、沖縄発のインターネットベンチャー企業です。「日本を代表するインターネット企業になる」をビジョンに掲げ、マーケティング、クリエイティブ、テクノロジーの3つの強みを活かすことで、インターネットサービス事業や次世代人材育成事業をはじめ、積極的に新規事業を創造し、幅広い分野で事業展開を行っています。
代表取締役社長 臼井 隆秀
所在地 沖縄県宜野湾市大山3丁目11-32
設立年月日 2009年2月5日
URL http://www.ryukyu-i.co.jp/

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