

「さぬきの夢」など県産素材を使ったお菓子セットをご家庭の郵便受けへお届けするサービス 『スイーツレター』がスタート ヤマト運輸の「ネコポス」を活用



菓子工房ルーヴ（株式会社ルーヴ／本社：高松市鹿角町290-1/代表取締役：野崎幸三）は、
2022年11月1日

から県産小麦「さぬきの夢」や米粉「おいでまい」、希少糖、和三盆など香川県産の素材を使ったお菓子5種類を詰め合わせたセットを全国のご家庭などの郵便受けにお届けする「スイーツレター」のサービスを開始しました。

■さぬきのお菓子を全国へ。手紙のようにポストに届き、気軽に受け取れる。

ルーヴは、香川県のパティスリーとして県産素材を積極的に取り入れた菓子作りに取り組んでいます。県外の方々にもより広く香川県産素材のおいしさを味わって頂く新たな方法として、ヤマト運輸のサービス「ネコポス」を利用し、宅急便と同様に全国へ配達して各戸のポストに投函する『スイーツレター』サービスを開始しました。

本品は、「ポストに届く、シアワセおやつ。」をコンセプトに、小麦粉（さぬきの夢）、米粉（おいでまい）、砂糖（和三盆糖・希少糖）、卵など香川県産素材を使ったルーヴの定番焼菓子5種類と紅茶のティーバッグをセットにしました。

使い道として、県外に住む家族や知人に、友人への季節のご挨拶やお礼の品に好適。また、「贈り物をする前に試食してみたい」「おやつに少しだけ欲しい」といったご自分向けに、あるいは企業から顧客へのノベルティ向けに、など、各々の使い方に合わせて幅広くご利用いただけます。

■ルーヴは香川県産小麦を2021年秋より導入、お菓子全般に使用

香川県産小麦「さぬきの夢」は供給開始から20年が経過し、近年では品質や収量が安定し、製粉会社から菓子原料専用に製粉した製品も供給開始されました。当社では「さぬきの夢」の風味の良さに加えて、鮮度の高さや品質の安定性、健康に対する安心感、地域社会への貢献など数々のメリットを勘案し、SDGsの実現に向けて「地産地消」を積極的に進めています。

■セット内容

5種いずれも、菓子工房ルーヴが誕生から10年以上継続している人気の焼菓子であり、代表作

★讃岐おんまい [ミルクつつみ]

香川生まれの「和三盆糖（※1）」と「希少糖（※2）」の旨みを引き出すよう仕立てた自家製ミルク餡を包んだまんじゅう。

★ルーヴの焼ドーナツ

産学官連携で研究された「希少糖」含有シロップを25%配合し、ふっくら焼き上げた素朴な味わいの焼ドーナツ。

★たべてんまい

香川県産米「おいでまい」を練り込んだ生地を最中皮と合わせて焼いた、小豆島産醤油の風味も香ばしい和風サブレ。

★フィナンシェ [プレーン]

香川県産小麦粉「さぬきの夢」使用。バターをじっくり焦がし、アーモンドプードルと共に仕立てたフィナンシェ。

★サブレ・ア・ラ・ポッシュ

香川県産小麦粉「さぬきの夢」使用。卵とバターの香ばしくやさしい風味、さくさくとした食感が楽しめるサブレ。

※1…和三盆糖：200年余り変わらぬ製法で作られる香川の特産品。上品でコクのある味わい。

※2…希少糖：香川大学で発見され、産学官連携で20年以上研究されている砂糖

参考：一社）希少糖普及協会 ホームページ<https://www.raresugar.org/index.html>

【お問い合わせ】（株）ルーヴ 電話 087-869-7878 FAX 087-868-1444

【広報連絡窓口】担当：尾崎祐子

上記の電話・FAXまたはMAIL: ozaki.lowe@gmail.com

Generated by ぷれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>