

北海道の洋菓子メーカー ベイクド・アルルが 「北海道ミルクカヌレ 北海道とうきび」を新発売

4/27（水）～5/3（火）北海道どさんこプラザ 羽田空港店にて初お披露目

北海道江別市で洋菓子・パンの製造を行う株式会社ベイクド・アルル(所在地：北海道江別市上江別 464 番地 9、代表取締役社長：香川慶太)は、新商品「北海道ミルクカヌレ 北海道とうきび」を、4 月 27 日（水）～5/3（火）の期間限定で、北海道どさんこプラザ 羽田空港店にて発売致します。



【北海道ミルクカヌレ 北海道とうきび】 ※とうきび＝北海道の方言で「とうもろこし」のこと

■カヌレとは

正式名称「カヌレ・ド・ボルドー(cannelé de Bordeaux)」。その名の通り、フランス南西部・ボルドー地方で伝統的に作られているお菓子で、カヌレはフランス語で“溝付き”という意味。溝がついた専用のカヌレ型で焼くため、独特な形をしています。

■開発背景

近年専門店が出来たり、カフェやベーカリーでの取り扱いが増加し流行の兆しを見せているフランス菓子『カヌレ』。そんなカヌレを北海道産素材を使ってアレンジしようと開発を開始。ふんだんに使用した北海道産バターをはじめ、小麦や牛乳などの主原料は北海道産。さらに北海道らしさを出せないかと考え、北海道十勝産コーンピューレと、北海道産とうきびを使った「とうきびのカヌレ」を考案しました。

■とうきびを選んだ理由

全国の百貨店で開催する北海道物産展では、北海道産のとうもろこしを使った商品が大人気。2018 年に当社が販売を開始した「こぼれとうきびパン」(324 円税込)も各地の北海道物産展で行列ができるほどのヒット商品となりました。道民にはなじみ深い「とうきび」の美味しさを道外の人にも、もっと知ってもらいたいという想いで、今回カヌレの原料に選びました。

■商品特徴

- ・北海道産の牛乳、小麦粉、バター、とうきび、コーンピューレ（北海道十勝産）を使用
- ・北海道産とうきびの自然な甘みが感じられるやさしい味わい
- ・牛乳とコーンピューレをベースにした配合で、外側がカリッとした本場のカヌレに比べ、しっとりもっちりした食感が特徴（お子様にも食べやすいお味に仕上げました）
- ・機械での大量生産ではなく、カヌレ型への生地 の 充填など、あくまでも手作業の工程を大切にするため生産量よりも品質にこだわって製造しています。

■商品概要

商品名 : 北海道ミルクカヌレ 北海道とうきび
発売日 : 2022 年 4 月 27 日(水)～5 月 3 日(火)
種類 : 北海道ミルクカヌレ 北海道とうきびのほか、北海道白いミルクカヌレ／北海道ミルクカヌレ あんバター／北海道ミルクカヌレ ラムレーズンとセット発売
価格 : カヌレ4種×3個 の12個セット 2,579 円(税込)
内容 : 北海道ミルクカヌレ 北海道とうきび×3 個／北海道白いミルクカヌレ×3 個／北海道ミルクカヌレ あんバター×3 個／北海道ミルクカヌレ ラムレーズン×3 個
販売場所 : 北海道どさんこプラザ 羽田空港店
(〒144-0041 東京都大田区羽田空港3丁目3-2 第一旅客ターミナル2F 出発ロビー南側)

※5 月以降当社オンラインショップにて数量限定にて発売予定

■会社概要

商号 : 株式会社ベイクド・アルル
代表者 : 代表取締役 香川 慶太
所在地 : 〒067-0064 北海道江別市上江別 464 番地 9
設立 : 平成 6 年 4 月
事業内容 : 洋菓子・パンの製造販売
資本金 : 1,000 万円
URL : <https://www.bake-de-arles.com>



【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ベイクド・アルル 営業本部
担当 : 広島(営業)／今野(広報)
TEL : 011-382-8550
FAX : 011-382-8551
MAIL : sweets@bake-de-arles.com