

こだわりのチーズを使用！長野県内のセブン-イレブン 461 店舗にて 『アトリエ・ド・フロマージュ』監修スイーツを発売

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）は、こだわりのチーズ製造・販売で知られる『アトリエ・ド・フロマージュ』（本社：長野県東御市、代表取締役社長：高田 和明）監修のスイーツ1品を、長野県内のセブン-イレブン461店舗（2022年2月末現在）にて、3月8日（火）より順次発売します。

今回発売する商品は、『アトリエ・ド・フロマージュ』で製造したチーズをふんだんに使用し、牛乳のコクと爽やかな酸味を楽しめる商品に仕上げました。チーズムース、オレンジジュレ、オレンジムースを層にしたカップスイーツは、見た目にも鮮やかな彩りで、長引くコロナ禍で増えるおうち時間を充実して過ごしていただけるよう、上品な味わいと見た目をお楽しみいただけます。

※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます

＜商品概要＞

アトリエ・ド・フロマージュ監修 ムースフロマージュ

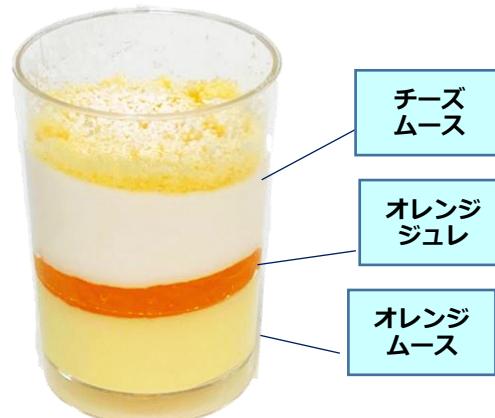
価格：330円（税込356.40円）

発売日：3月8日（火）より順次

発売地域：長野県

特長：

- ① アトリエ・ド・フロマージュ製造のチーズを使用
長野県の牧場からとった生乳を、鮮度の良いうちに加工したチーズを使用。チーズの風味を活かしたシンプルなチーズムースに仕上げました。
- ② チーズ風味を活かす、オレンジとの組合せ
甘さとほのかな酸味が特長のオレンジはチーズとの相性が良く、素材の風味を活かしつつ、味の変化を楽しめるスイーツです。
- ③ 隠し味の「はちみつ」
チーズムースにはちみつを加える事で、ほんのりと甘みを感じるよう仕上げチーズの風味を引立てます。



※画像はイメージです

『アトリエ・ド・フロマージュ』
権威ある国際チーズコンクール『ワールドチーズアワード』でSUPER GOLDを受賞した、
日本有数のチーズ専門店です。

※軽減税率対象商品の税込価格は、消費税8%で表示しております。

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1円未満は切り捨てとなります。

以上