

< 新宿駅の新施設に初出店 >

バタースイーツの新たな可能性に着目した新ブランド「果実とバター canarina」
4月17日グランドオープンの JR 新宿駅改札内グルメスポットに専門店がオープン

株式会社ケイシイシイ(本社: 北海道千歳市、代表取締役社長: 上村 成門)は、2024年4月17日(水)に開業する JR 新宿駅のエキナカ商業施設「EATo LUMINE(イイトルミネ)」(以下、「イイトルミネ」と記載)に、果実とバターを使ったギフトスイーツの新ブランド「果実とバター canarina」(canarina の読み方: カナリナ)をオープンします。

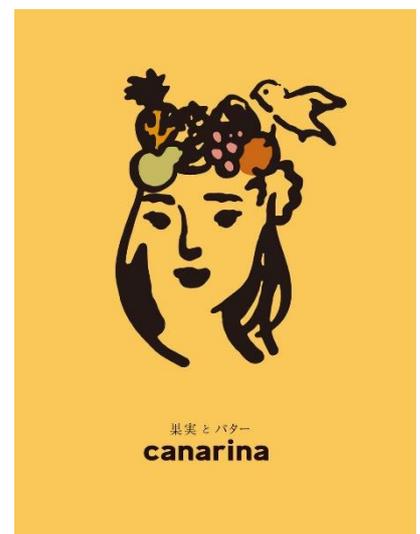


< 「イイトルミネ」にオープンする新店舗イメージと、販売する4つの商品ラインナップ >

果実とバターを使った新ブランド「果実とバター canarina」

バターは、スイーツの風味を豊かにする“縁の下の力持ち”のような存在です。焼き菓子においては、バターを加えることで生地がしっとりとし、口当たりが良くなるだけでなく、焼成時には周囲を包むような温かみのある香りが漂います。このようなバターを“主役”にしたカテゴリーが「バタースイーツ」。そのバターに華やかな果実を合わせ新たなバタースイーツの可能性に着目した新ブランドが「果実とバター canarina」です。

「果実とバター canarina」は、慣れ親しんだバターの芳醇なおいしさを、再発見できるスイーツです。ブランド名に含まれる「カナリナ (canarina)」は、自然の力強さを称えるような美しい声で鳴く「カナリア (canaria)」の英単語に、誰かの名前のような親しみやすさをこめて「n」を加えたオリジナルの名称です。ブランドロゴでは、カナリアの色、そしてバタースイーツの色をイメージできる黄色を基調として、華やかな果実を頭に乘せた女性が商品の魅力を表現しています。



「果実とバター canarina」の商品展開

「果実とバター canarina」は、いろとりどりの果実と美しくなめらかなバターの魅力を、お客様が様々な味わい・食感・香りで楽しんでいただけるよう異なる4つの商品ラインナップで展開します。

	<p>【商品名】果実とバターのサブレ 【内容量】6枚入/10枚入/14枚入 【価格】1,296円(税込) / 2,160円(税込) / 3,024円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 ヘーゼルナッツ シトロンバター・ピスタチオ クランベリーバター・ショコラ ラムレーズンバターの3種類の詰め合わせ。小麦に果実とバターを合わせ、さっくりと焼き上げた、食感や香り・素材を味わう、カナリナこだわりのサブレです。</p>
	<p>【商品名】果実とバターのフィナンシェ クランベリーバター 【内容量】4個入/6個入 【価格】1,296円(税込) / 1,944円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 甘酸っぱいクランベリーといちごを、焦がしバターを使用したしっとりとした口当たりのフィナンシェ生地と合わせました。果実と芳醇なバターがふんわりと香り立つ、カナリナならではの、とっておきでしあわせな味わいのフィナンシェです。</p>
	<p>【商品名】果実とバターのマフィン 【内容量】3個入 【価格】1,620円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 果実とバターをテーマに、様々なフルーツバターの世界観をケーキマフィンで表現しました。丁寧に焦がしたバターと生クリーム・焦がしはちみつ・バニラを使用した、バターの風味豊かな奥行きのある味わいの生地、中央に忍ばせた果実とバターのクリームで、果実感を感じるマフィンに仕上がりました。</p>
	<p>【商品名】果実とバターのケーキ 【内容量】直径12cm 【価格】2,300円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 真っ赤な甘酸っぱいベリーとナッツをふんだんに入れた、チーズとバニラが香るミルクィなムースの上に、サクサクのスパイシーでバター感のあるクランブルをたっぷり乗せました。果実とバターが口いっぱいに広がる、驚きのあるケーキです。 ※冷凍状態での販売です</p>

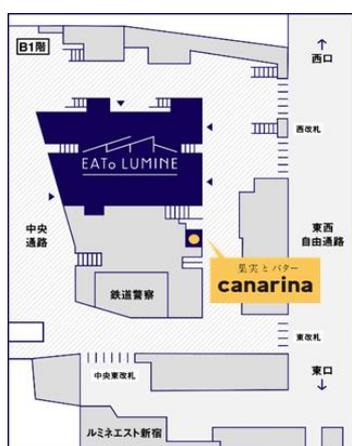
※ 画像はイメージです。

「イトルミネ」への出店に関して

1 日の乗降客数が世界一※であり、海外からの訪日旅行者も多く利用する新宿駅の新たなグルメスポットとして「イトルミネ」が開業するタイミングにあわせ、「果実とバター canarina」の開発や専門店の準備を進めてきました。

※：2018年にギネス世界記録に認定

「果実とバター canarina」新ブランドの準備段階では、果実の華やかな色や味わいをどのように表現したらいいかといった困難に直面。高温で火を入れる為、果実が元々持っている鮮やかな色見や豊かな味を表現することが難しく、何度も試行錯誤を重ねました。そして、具材としてフルーツやナッツを入れ込み、なめらかなフルーツバターをイメージすることで、美しいフルーツの色見と、それぞれの素材のおいしさを引き立てた、自信のある商品に仕上がりました。「果実とバター canarina」のお菓子でお客様に感動をお届けしたい、そんな思いを念頭に準備を整え、オープンを迎えます。



【店舗名(ブランド名と同じ)】 果実とバター canarina

【オープン日】 2024年4月17日(水)

【営業時間】 8:00~22:00

※オープン日4月17日のみ 11:00~22:00

【アクセス】 JR 新宿駅改札内 B1 階

※改札内の施設のため入場には乗車券類(きっぷ・ICカードなど)または入場券が必要です。

「果実とバター canarina」の世界観

バターとカナリア(鳥)をイメージしたイエローをメインカラーに、ロゴにある女性カナリナが、草木がにぎやかに咲き乱れるガーデンで、庭に実っている果実をもぎとり、その果実とたっぷりのバターを合わせて、とっておきのお菓子を焼き上げた情景をイメージしています。自然からの恵みである、甘酸っぱい・ほろ苦い・香ばしい、個性豊かな果実と濃厚で芳醇なバター、それぞれのおいしさと素材感を味わってほしいという想いをこめて、カナリナのお菓子をつくりました。



本件に関するお問い合わせ先：株式会社ケイシーシー 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail: r-kamata@letao.co.jp