



直営インスタベーカリー「BE-PLACE」オリジナル
「あんこデニッシュ」「あんこ&ホイップデニッシュ」
 ピアゴ ラ フーズコア今池店、ピアゴ久保田店にて新発売！

ユニー株式会社(本社：愛知県稲沢市、代表取締役社長：佐古 則男)は、ピアゴ ラ フーズコア今池店(名古屋市)、ピアゴ久保田店(三重県)で展開する直営インスタベーカリー「BE-PLACE」にて、オリジナル商品「あんこデニッシュ」と「あんこ&ホイップデニッシュ」の2アイテムを2017年3月24日(金)に発売いたします。

中京地区ではあんこを使用したパンが比較的人気で、2店舗で販売しているあんこが入った商品はほかの商品の売上げを上回っています。このような状況から、2店舗の主要客層である50~60歳代をターゲットに、北海道十勝産の小豆を使用した上品な味わいの粒あんと相性が良いデニッシュ生地を組み合わせ、品揃えを強化いたしました。



あんこデニッシュ

今回、あんこを包み込んだタイプとさらにホイップを注入したタイプを用意し、地域に愛される商品になるように地名を入れたネーミングにしました。

「BE-PLACE」は、これからもお客様のさらなるニーズにお応えできるような商品の開発に取り組んでまいります。

<商品概要>

	<p>【商品名】・今池あんこデニッシュ ・久保田あんこデニッシュ</p> <p>【価格】108円(税込)</p> <p>【内容】サクッと焼き上げたデニッシュ生地にあんこを包みました。生地に乗せて焼いたグラニュー糖がカラメル状になり、パリッとした甘い食感と黒胡麻の香ばしい風味が良く合います。</p>
	<p>【商品名】・今池あんこ&ホイップデニッシュ ・久保田あんこ&ホイップデニッシュ</p> <p>【価格】108円(税込)</p> <p>【内容】ホイップを注入した、あん+ホイップ+デニッシュ生地の組み合わせです。3種類がバランス良く絡みあい、絶妙な味わいです。</p>

以上