

報道関係各位

株式会社JFLAホールディングス



フランスの家庭で愛されている
フランス生まれのビスケット

サンミッシェル「バターパルミエ」「プチブール」
11月2日 新発売

株式会社JFLAホールディングス(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である株式会社アルカン(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)は、フランスの老舗ビスケットメーカー サンミッシェルの「バターパルミエ」と「プチブール」の2商品を2020年11月2日(月)より全国で発売いたします。

サンミッシェルは1905年、フランス・大西洋沿岸サン・ミッシェル・シェフ・シェフに住む菓子職人、ジョセフ・グルリエとその妻が、パリから訪れる女性たちに手作りのビスケットを販売し、人気を博すところから始まりました。

定番の7種類に加え、全9種類の幅広い展開になり、古くからフランスの家庭で愛されているサンミッシェルの幅広いラインナップが充実します。

◆新商品



バターパルミエ

カリカリの食感と、豊かなバター味のパイ菓子。ハート形が特徴的。

【希望小売価格】 480円(税抜)
【容 量】 12枚入り



プチブール

ニワトリのモチーフが可愛い素朴な味わいのバタークッキー。

【希望小売価格】 480円(税抜)
【容 量】 15枚入り

【販 売 先】 高級食料品店、輸入食料品店、質販店、百貨店、飲食店など
【輸 入 販 売 元】 株式会社アルカン

◆こだわりの素材

サンミッシェルはシンプルな素材で作られています。ビスケットを作る最も重要な材料である小麦は主にフランスの生産者によって育てられた小麦を使用しています。サンミッシェルのアイコンであるニワトリは、放し飼いで育ったニワトリの卵を使用しています。(放し飼い:フランス定義に基づく)

◆サンミッシェル

1905年、フランス・大西洋沿岸サン・ミッシェル・シェフ・シェフに住む菓子職人、ジョセフ・グルリエが作る「ガレット・サンミッシェル」は、パリから海水浴にやってくる女性たちに注目され、そこからサンミッシェルの歴史が始まりました。

シンプルで優しい伝統のレシピを守り続け、いまではフランスで長く愛されるビスケットになりました。現在ではフランス全土だけでなく、ヨーロッパ、アメリカ、アジアと広く食べられています。

◆ 既存商品



パレット 12枚入



ガレット20枚入



サブレ ココ 20枚入



グランドガレット 9枚入



グランドガレット キャラメル 9枚入



グランドガレット ショコラ 9枚入



パルミエ キャラメル 12枚入

株式会社アルカン(高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして、世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣 周作
■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売等
■グループ総店舗数:631店舗(2020年6月30日現在) ■HP <https://j-fla.com>

《報道機関からのお問い合わせ先》
株式会社F&Rセールスプロモート/斎藤
Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

《商品に関するお問い合わせ》
株式会社アルカン マーケティング部
Tel 03-6861-6106 Fax 03-3664-6556

URL <https://www.arcane.co.jp>
業務用EC Shop <https://shop.arcane.co.jp>