

**“サークルK サンクス”と“ヤスダヨーグルト”とのコラボレーション企画
「菓子工房カンパーニュ」小菅シェフ監修スイーツ
9月30日(火)～10月13日(月)新潟県内のサークルKで発売！！**

株式会社サークルKサンクス(本部:東京都中央区、代表取締役社長:中村 元彦)は、「地産地消を通じて地域の活性化に貢献すること」をテーマに、ヤスダヨーグルト(新潟県阿賀野市、代表取締役社長:渡邊 榮一)と共同で企画した、「菓子工房カンパーニュ」(新潟県阿賀野市)の小菅一郎シェフが監修する「しっとりレアチーズ」を、新潟県内のサークルK87店(2008年8月末現在)で9月30日(火)～10月13日(月)までの期間限定で発売します。

サークルKサンクスとヤスダヨーグルトが、商品の共同企画を行うのは今回が初めてとなります。今回の取り組みを通じて、「地域の活性化」を推進するとともに、サークルKサンクスとしても地域に密着したお客様に愛されるコンビニエンスストアを目指します。

「しっとりレアチーズ」は、スイーツ店「菓子工房カンパーニュ」の小菅一郎シェフの監修を受けながらサークルKサンクスがオリジナルデザートブランド「Cherie Dolce(シェリエ ドルチェ)」商品として商品化したもので、同じく新潟県阿賀野市保田のヨーグルトメーカー「有限会社ヤスダヨーグルト」のフロマージュ(※)を原料として使用しました。ヤスダヨーグルトのフロマージュは、地元阿賀野市を中心とした新潟県産の牛乳を使ったプレーンヨーグルトからゆっくりと時間をかけて水分を取り除いたもので、深いコクとなめらかさに加え、さわやかな酸味があるのが特徴です。

(※)フロマージュとは、フランス語で「チーズ」という意味です。

本商品は、ヤスダヨーグルトのフロマージュを使用したフロマージュムースをベースにふんわり仕上げたホイップクリームと自家焼きのスポンジを細かく砕いたものをトッピングしました。塩味の効いたグラハムクッキーと程よい酸味のラズベリーソースで味にアクセントを持たせました。「菓子工房カンパーニュ」小菅一郎シェフのイメージした「素材を生かした、食べやすく、優しい味」に仕上がりました。



商品イメージ



販促物イメージ

■ 商品概要

【商品名】 Cherie Dolce しっとりレアチーズ

【価格】 240円(税込)

【販売期間】 2008年9月30日(火)～10月13日(月)

【販売地区】 新潟県内のサークルK 87店(2008年8月末現在)



★ ふんわり仕上げたホイップクリームの上に自家焼きのスポンジを砕いたものをトッピングしたシンプルな仕上がり。

★ ヤスダヨーグルトのフロマージュを使用したフロマージュムース。小菅シェフこだわりの「素材を生かした、食べやすく、優しい味」に仕上げました。

★ 一番下は、塩味の効いたグラハムクッキーと程よい酸味のラズベリーソースで味にアクセントを持たせました。

■「菓子工房カンパーニュ」について



「しっとりレアチーズ」を監修した「菓子工房カンパーニュ」は、阿賀野市にある県内屈指の人気洋菓子店。

全て手作りで仕上げるバームクーヘンをはじめ、厳選した新鮮素材を使った洋菓子が自慢のお店。地元素材も積極的に使用し、その優しい味わいがファンに愛されています。

【住所】 新潟県阿賀野市保田 3318-1

【電話】 0250-68-5370

【営業時間】 10:00～19:30