

2017年8月29日  
株式会社ちぼりチボン

香ばしいサブレに自家焙煎した落花生をトッピング！  
ちぼりチボンより「落花生サブレ」9月1日(金)新発売！

“大地の恵みを母のやさしさで”のコンセプトでご愛顧いただいている、株式会社ちぼりチボン(所在地:山梨県甲府市下曾根町、代表取締役社長:新垣元治)は、この秋2017年9月1日(金)に、香ばしいサブレに自家焙煎した落花生をトッピングした、秋にぴったりの焼菓子「落花生サブレ」を発売します。

■ちぼりチボンから「落花生サブレ」が新登場

落花生をはじめ素材の自然な風味が感じられる、ちぼりチボンらしい焼菓子「落花生サブレ」が2017年9月に新登場。お子様から大人まで、ご家族の皆様でお楽しみいただける商品です。



■ 3種の香ばしいサブレ

お口いっぱいには落花生の香ばしさが広がる「落花生サブレ」は全部で3種類。サクッと軽い食感のサブレをお口に入れた瞬間、素材本来の味わいが感じられます。

- ① バター風味のサブレ生地をシンプルに楽しめる「プレーン」
- ② 生地に練りこまれた抹茶の深い味わいと芳醇な香りを楽しめる「抹茶」
- ③ 沖縄県産黒糖の豊かな香りとコクが感じられる「黒糖」



■おいしさへの3つのこだわり

落花生の焙煎から、サブレ生地形成、仕上げにかける砂糖衣(さとうごろも)まで、丁寧に作り上げました。手間を惜しまずおいしさを追求した商品です。

1. 自家焙煎した落花生

落花生は、焙煎の甘みや香ばしい香りが一番感じられる品種を使用しています(※)。選び抜かれた落花生をじっくり丁寧に自家焙煎し、サブレにトッピングしました。

※通常の落花生と比べて酸化の進みが遅い品種の為、長期間おいしく召し上がれます。

2. サクッと軽い食感のサブレ生地

サクッと軽い食感を生み出す秘訣。それは生地に混ぜた粉末状の豆乳です。軽やかな生地、歯ごたえのいい落花生との相性も抜群。つつい2枚、3枚と手が伸びてしまうおいしさです。

3. 仕上げにかける砂糖衣

焼きたてのサブレ生地をもっとおいしくする最後のひと手間、それが砂糖衣です。甘じょっぱい砂糖衣が落花生の甘さを引き立たせてくれます。

■シーンに合わせて選べる2タイプ

帰省の手土産や季節の贈り物などに使いやすい箱タイプと、行楽シーズンの旅のお供にぴったりな袋タイプの2種類をご用意しました。

商品イメージ		
商品名	落花生サブレ 12枚入り	落花生サブレ 8枚入り
参考売価	580円(税抜)	350円(税抜)
内容量	3種12枚入り	3種8枚入り
	プレーン 黒糖 各4枚 抹茶	プレーン 3枚 黒糖 3枚 抹茶 2枚

■商品概要

- ・商品名 落花生サブレ
- ・発売日 2017年9月1日
- ・賞味期間 6か月
- ・販売場所 全国の百貨店・食品スーパー  
(いなげや、Odakyu OX、ピアゴ・ラ・フーズ・コア、フレッセイなど)  
※一部店舗ではお取り扱いの無い場合もございます。

■会社概要

- ・商号 株式会社ちぼりチボン
- ・所在地 山梨県甲府市下曾根町 3402-3
- ・電話番号 055-240-1055
- ・URL <http://www.tivon.co.jp/>
- ・事業内容 お菓子の製造・販売

■商品に関するお客様からのお問い合わせ先

株式会社ちぼりチボン TEL：0120-662-116

■本プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ちぼりチボン 営業企画室 担当：嶋・高橋  
TEL：0465-63-6197 E-mail：pr@tivoli-cookie.com