

2021年11月9日

旬の果物を使用した新感覚の美味しさ！

「紅玉とラ・フランスの黒胡椒チーズ焼き」新発売

1. 商品名 「紅玉とラ・フランスの黒胡椒チーズ焼き」



2. 商品特徴

今が旬の紅玉（りんご）とラ・フランス（洋梨）をチーズソースと一緒に焼き、黒胡椒を振りかけました。ワインのお供におすすめしたい商品です。

3. 開発担当 青果バイヤー 瀬戸口のおすすめポイント



甘酸っぱさと美しい赤色が特徴の「紅玉」は、アップルパイなどによく使われ、焼いて食べるのにぴったりの品種です。「ラ・フランス」は、加熱すると柔らかく、より甘みも際立ちます。チーズソースには、チェダーやゴルゴンゾーラなど4種類のチーズを使用し、濃厚ながらもなめらかな口あたりで、フルーツとの相性良く仕上げました。アクセントにあらびき黒胡椒を効かせたことで、ワイン等のおつまみとしても美味しい、ちょっぴり大人なデザートになっています。

柔らかく変色しやすい「ラ・フランス」は、生で食べる「カットフルーツ」として販売するには不向きな果実です。ですが、旬の美味しさを、ぜひ手軽に味わっていただきたいと思い、加熱することで変色などを気にせず販売できるこの商品の開発に至りました。今だけの美味しさをぜひ、ご堪能ください。

4. 販売価格

1 パック 198 円 (税込価格 : 213.84 円)

5. 販売期間

2021 年 11 月 8 日 (月) から 11 月中の予定

※天候等の状況により、原料の入荷がなく品揃えが出来ない場合もあります。ご了承ください。

6. 取扱い店舗

サミットストア 116 店舗 (神田スクエア店を除く、全店)

以上