NEWSRELEASE

報道関係者各位　　2016 年 9 月 26 日

デメルの個性豊かな新作ケーキ 3 種の詰合せ『ヴィーナークーヘン』2016 年 10 月上旬発売

オーストリアの老舗洋菓子ブランド「デメル（DEMEL）」を運営するデメル・ジャパン株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役社長：大住 佑介)は、3 種類のケーキを詰合せた『ヴィーナークーヘン』を、2016 年 10 月上旬に発売いたします。『ヴィーナークーヘン』は、ドイツ語で「ウィーン風のケーキ」という意味。本商品は「フルフト」「ショコラ」「タンネン」3 種類の個性豊かなケーキを、重厚感のあるパッケージに詰合せました。

【商品詳細】

・フルフト（イメージ写真右）

バター生地に、レーズンやオレンジピール、胡桃、アーモンドなどのフルーツとナッツを加え、しっとり焼き上げました。爽やかなフルーツと香ばしいナッツが贅沢なケーキです。

・ショコラ（イメージ写真中央）

チョコレート風味の生地にイチジクやチェリーを加え、香り豊かに焼き上げました。カカオの風味が広がる、上品なケーキです。

・タンネン（イメージ写真左）

モミの木の葉を漬け込んだリキュールで香りづけした生地に、ピスタチオとアーモンドを加えて焼きあげました。風味豊かな生地と、ナッツの食感をお楽しみいただけるケーキです。

【商品概要】

・3 個入

内容量：フルフト、ショコラ、タンネン各 1 個

価　格：1,080 円(税込)

・6 個入

内容量：フルフト、ショコラ、タンネン各 2 個

価　格：2,160 円(税込)

3 個入

6 個入

<本件に関するお問い合わせ先>　デメル・ジャパン株式会社　担当：清水
〒110-0005 東京都台東区上野 1-20-10　MAIL: shimizu@demel.co.jp
TEL: 03-3831-3105　FAX: 03-3831-1116