



SABLE33 ローカルシリーズ

世界水準の素材と合う、愛知県産の小久井農場の小麦を使用した焼き菓子。
フレーバーには、愛知県三河特産の「西尾の抹茶」「豆味噌」を使用しました。

30代・40代の女性をターゲットに、アートディレクター・ヒロ杉山と、
イラストレーター・藤井桜子が手がけるファッション性の高いデザインは、
もらった相手のセンスを感じさせるパッケージです。

ヒロ杉山 profile || 東洋美術学校卒業後、
湯村輝彦氏に師事。その後フリーとなり、
1997年アーティストユニット・エンラ
イトメントを結成。ファインアートの世界で国内外の展覧会で作品を発表する一
方、グラフィックデザイン、広告など、
幅広いジャンルで独創的な作品を発表し
つづけている。

藤井桜子 profile || 京都造形芸術大学情報
デザイン学科を卒業後、フリーランスで大
阪を拠点に活動を始める。学生の頃より培
ったドローイングの技術を武器に様々な
イラストレーションを発表する一方、グ
ラフィックデザイナーとしての活動も展
開を続けている。

地域の特産を活かした、3種のフレーバー



ナチュラル

愛知県産の小麦と相性の良い、フランス産発酵バターを混ぜ込んだ生地は、リッチで濃厚な風味とナチュラルな素材の優しい味が特徴。

¥580 (税抜) 特定原材料：小麦・乳・卵



抹茶

日本有数の生産量を誇る「西尾の抹茶」。日光を遮って育てられた茶葉を使用した生地は、甘み・旨味・風味豊かな味わい。見た目も自然で鮮やかな緑色。

¥580 (税抜) 特定原材料：小麦・乳・卵



豆味噌

「まるや八丁味噌」は大豆と塩のみで仕込み、2夏2冬、天然醸造した、こだわりの伝統製法。じっくりと時間をかけて低温焙煎した豆味噌は、チョコレートのような香ばしさと、程よくバランスの良い塩味になっています。

¥580 (税抜) 特定原材料：小麦・乳・卵

こだわりの原材料

ZARAME は、小麦粉自身が持つ風味を生かした商品づくりにこだわり、製粉メーカーやスイーツの専門家にもご意見を頂いて探求する中、愛知県岡崎市で小麦栽培に定評のある小久井農場と出会いました。

SABLE33 はその探究心の末に生まれた、他に無い焼き菓子です。

小麦

愛知県岡崎市の有限会社 小久井農場が、栽培期間の調整を何度も繰り返して生まれた、でんぷん質の高い小麦を使用。

フランス産発酵バター

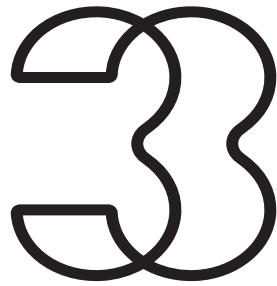
酪農大国フランスで優雅に育った乳牛から取れた生乳を用いて、伝統のある技術によって作られた発酵バター。香りよく、濃厚な味。

国産大豆粉

国産の大豆粉を使用することで、ザクザクしながらも、しっとり。

食感にアクセントが生まれました。

食物繊維も豊富で、保湿や老化防止にも効果的。



SABLE 33

Produced by COARSE STARS

Total Direction D.takada (ZARAME)

Product Development Leader S.takeuchi (ZARAME)

Factory Leader Y.nagata (ZARAME)

Sales Department Manager Y.ishigami (ZARAME)

Art Direction Hiro Sugiyama

Design & Illustration Sakurako Fujii