

新作フレンチトーストフィナンシェを 9月6日より大丸東京店にて期間限定販売！ 〈フレンチトースト専門店 Ivorish（アイボリッシュ）〉

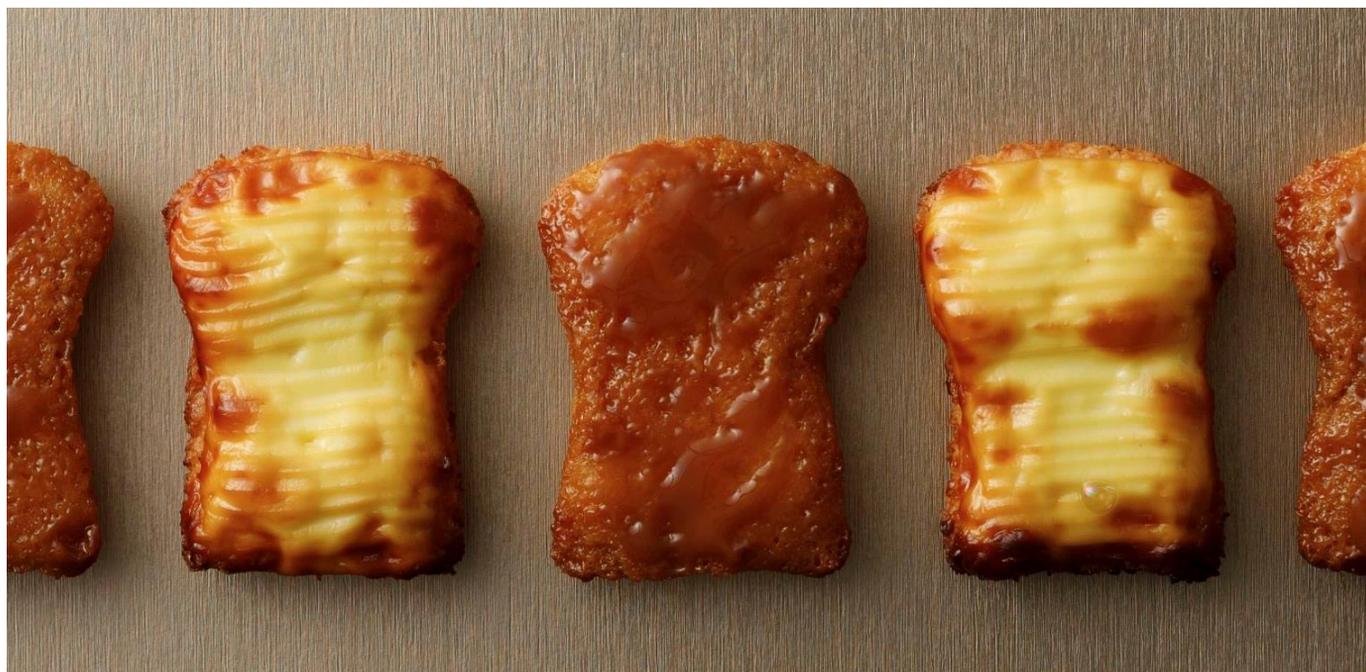
2週間で15万個を販売した、圧倒的人気を誇る
「フレンチトーストフィナンシェ」をバージョンアップ。
さらに今回は店頭で焼きたてをご提供！

フレンチトースト専門店「Ivorish（アイボリッシュ）」から生まれた焼菓子の中で圧倒的人気を誇るフレンチトーストフィナンシェを「焼きたての美味しさをそのままお届けしたい！」という思いから、2020年9月6日（日）より大丸東京店で、東京発「Ivorish TOKYO（アイボリッシュ東京）」として期間限定ショップを展開いたします。

パン型のキュートなフォルムはそのままに、お店で焼き上げるこの2種の新商品はより一層リッチなバターの香りとサクふわ食感を存分にご堪能いただけます。

フレーバーは「トリプルチーズ」と「塩キャラメル」の2種類。

一つからご購入いただけますので、お好きな組み合わせで自分へのご褒美やちょっとしたお土産にぜひご利用ください。



■本件に関するお問い合わせ

Ivorish PR事務局／株式会社九十九島グループ 担当：高谷、泉
TEL 03-6698-2788 FAX 03-5413-7204
MAIL : n_takaya@ivorish.com

■取扱商品



名称：Salted caramel Financier
(塩キャラメルフィナンシェ)

価格：1個 180円(税別)

リッチなバター香るフィナンシェに塩キャラメルソースをかけて焼き上げました。ほんのり塩味のキャラメルソースが染み込み、こんがり焼けた生地のカリッとねっとりした食感があとを引きまします。オープンを開けた時の甘く香ばしい香りに思わず顔がほころぶ商品です。



名称：Triple cheese Financier
(トリプルチーズフィナンシェ)

価格：1個 180円(税別)

リッチなバター香るフィナンシェに、エメンタール・カマンベール・チェダーの3種のチーズソースをかけて、こんがり焼き上げました。サクっとしっとり優しい甘さのフィナンシェと、トロっと塩味の効いたコクのあるチーズの組み合わせが新感覚のこれまでにない美味しさの商品です。おやつとしてはもちろん、ワインなどのお供としてもおすすめです。

■店舗情報

出店区画：大丸東京店

B1階ライブイベントスペース(和洋酒売場の通路を挟んで向かい側)

出店期間：9月6日(日)～10月31日(土)

営業時間：10:00～20:00

(※尚、営業時間は予告なく変更になる場合がございます)

■公式HP: <http://ivorish.com/>

■公式Instagram: https://www.instagram.com/ivorish_official/