

「バイオ・マルシェの宅配」、株式会社カフェと初コラボ！ 「オーガニック素材で作った パティシエさんのお菓子詰め合わせ」を限定販売

100%有機野菜の会員制宅配事業「バイオ・マルシェの宅配」を展開する株式会社バイオ・マーケット（大阪府豊中市 代表取締役社長：上野正哉）は、2021年2月22日（月）より、株式会社カフェ（大阪府中央区 代表取締役社長：森井良幸）と共同で開発した「オーガニック素材で作った パティシエさんのお菓子詰め合わせ」を宅配会員様に期間限定で販売をスタートいたします。

オーガニック食材を使った安心で美味しいスイーツが食べたい、そんなバイオ・マルシェの宅配会員様の願いを叶えるために商品開発がスタート。同じ京阪グループでカフェやパティスリーを運営する株式会社カフェと共同で、厳選した食材を組み合わせ、試行錯誤を重ね、食感や香りにこだわった素朴なスイーツが完成しました。



商品画像

<商品概要>

- 商品名：オーガニック素材で作った パティシエさんのお菓子詰め合わせ
- 販売価格：2,689 円(税込)
- 詰め合わせ内容：
 - ・キャロットケーキ 3個
 - ・アモンドショコラ 1袋(40g)
 - ・柿の種チョコレート 1袋(30g)
 - ・プレッツェルショコラ 1袋(35g)
 - ・スノーボールクッキー 1袋(5個)
- 販売者：株式会社バイオ・マーケット(大阪府豊中市名神口 1-8-1)
- 製造者：株式会社カフェ(大阪府中央区大手前 1-7-24 京阪天満橋ビル別館 2F)

<商品特長>

◆ キャロットケーキ

バイオ・マルシェの契約生産者が育てた有機人参の自然な甘みと、有機レーズンや有機クランベリー
の甘酸っぱさが調和したパウンドケーキに、アクセントとして有機ウォールナッツを加えました。
シナモンの香りがおいしさを引き立てます。

◆ アマンドショコラ

香ばしくローストした有機アーモンドをしっかりとキャラメリゼして、仕上げにカカオ分 66%のアメロナード種という芳醇なフルーツの香りとウッディなカカオの香りが特徴のオーガニックダークチョコレートでコーティング。
チョコレートのコーティングは控えめなので、有機アーモンドの食感と香りを存分に楽しめます。

◆ 柿の種チョコレート

有機もち米で作ったしっかりとした食感の甘辛く香ばしい柿の種を、カカオ分 66%のアメロナード種という芳醇なフルーツの香りとウッディなカカオの香りが特徴のオーガニックダークチョコレートでコーティングしました。

◆ プレッツェルショコラ

しっかりと塩味の効いたスティックプレッツェルにカカオ分 58%のトリニタリオ種というフルーツの香りとフレッシュな酸味が特徴のオーガニックダークチョコレートをコーティングした、絶妙なバランスのプレッツェルショコラです。
チョコレートだけでなく、有機小麦を使用したプレッツェルそのもののおいしさも同時に味わえます。

◆ スノーボールクッキー

ローストした有機アーモンドを1粒包み込んだ、ほろほろとした口どけの良い食感のクッキー。
バター風味豊かなクッキーにアーモンドの美味しさがぎゅっと詰まっています。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社バイオ・マーケット 商品部MD第二課(加工食品・雑貨担当):清野

電話番号:06-6866-4024

ホームページURL:<https://biomarche.jp/>

株式会社バイオ・マーケットは、有機農産物の小売・卸売事業で1983年の設立以来37年余りの実績があり、有機農産物・有機加工食品の会員制宅配として国内最大規模の事業を展開し安心な食を提供するとともに、有機農業が持続発展する生産・流通システムの構築を推進しています。また、百貨店、量販店、専門店等への卸売販売に加え、直営の有機食品専門店として、さいたま市大宮区のバイオ・マルシェ高島屋大宮店を展開しています。