

Press Release



学校法人 香川栄養学園
女子栄養大学大学院
女子栄養大学
女子栄養大学短期大学部
香川調理製菓専門学校

報道機関各位

2023年9月13日 10:00

**香川調理製菓専門学校 教員プロデュースの店舗・製菓科生徒実習施設
菓子工房プランタンがメゾンブレモンド 1830 とコラボ！
トリュフソルト・オリーブオイルを使用した「贅沢白黒トリュフのサブレ&メレンゲ」を
2023日本橋三越フランス展 PART2 にて販売
●催物場ブース販売 10/4～10/9・三越伊勢丹オンラインストア 9/13～10/8●**

女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部・香川調理製菓専門学校のキャンパス内製造直売店「菓子工房プランタン」が、メゾンブレモンド 1830 とコラボレーションし、新商品「贅沢白黒トリュフサブレ」を開発・製造しました。“2023日本橋三越フランス展 PART2” メゾンブレモンド 1830 のブースのほか、三越伊勢丹オンラインストアでも販売いたします。



△ 新商品「贅沢白黒トリュフのサブレ&メレンゲ」



△ 菓子工房プランタン 店頭にて

開発・製造を行った 菓子工房プランタン

川内 唯之

(プランタン責任者・製菓科助教授/右)

行徳 裕

(シェフパティシエ/左)



●コラボレーションの経緯

メゾンブレモンド 1830 の社員の方がプランタンのファンということで、開発・製造の依頼いただきました。

駒込キャンパスの近くに本社があり、お客さんとして通ってくださっていたようです。

●新商品「贅沢白黒トリュフサブレ&メレンゲ」開発秘話

プランタンにて販売中のサブレ(商品名:タンドル)の良さを活かしながら、トリュフの風味を感じられるものに仕上げました。プランタンのサブレとの大きな違いは、バニラオイルでなく「黒トリュフ EXV オリーブオイル」を使用したこと、有塩バターを無塩バターに変え、サブレ2種類、それぞれ「白トリュフカマルグソルト」「黒トリュフカマルグソルト」を使用したことです。

また、新たに商品化したメレンゲには両方の「トリュフカマルグソルト」を使用しています。

お菓子としてももちろん美味しいですが、お酒にも合う大人なサブレです。

●“Made in プランタン” はじめての学外販売へ

プランタンで開発・製造した商品を学外で販売するのは、「贅沢白黒トリュフサブレ&メレンゲ」が初の試みです。プランタンをご存知の方も、そうでない方も、ぜひちょっと贅沢なプランタン製のサブレ&メレンゲをご賞味ください。

販売概要

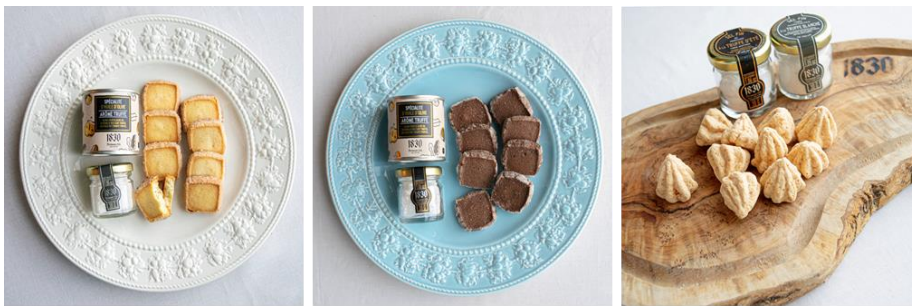
※販売に関するお問い合わせは下記店舗までお願いいたします。

2023日本橋三越フランス展 PART2

- 販売期間： オンラインサイト 2023年9月13日(水)10:00～10月8日(日)10:00
店舗販売 2023年10月4日(水)～10月9日(月)10:00～19:00※最終日18時閉場
- 公式オンラインサイト URL：https://www.mistore.jp/shopping/feature/shops_f3/france_sp
- 催物場ブース販売：日本橋三越本店 本館7階催物場

商品概要

- 商品名 贅沢白黒トリュフのサブレ&メレンゲ
- 限定数量 200点（日本橋三越フランス展オンラインストア 100点/2023日本橋三越フランス展 PART2 100点）
- 価格 3,500円（税込3,780円）
- サイズ 88mm×176mm×H44mm
- 販売元 株式会社プラタナス「メゾンブレモンド 1830」（HP：<https://www.mb1830.jp>）



菓子工房プランタン

女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部・香川調理製菓専門学校 駒込キャンパス内にあるケーキ、パン、焼き菓子の製造直売店です。商品はすべて、香川調理製菓専門学校の製菓のプロ（教員）がプロデュースしています。また、香川調理製菓専門学校 製菓科の生徒の臨地実習の場としての役割もあり、実習期間中は生徒が考案した菓子を製造、販売します。

- 住所 東京都豊島区駒込 3-24-3
- TEL 03-3915-3802
- 開店時間 10:00～17:15（土曜日 16:00）
- 定休日 日曜日・祝日定休 土曜日不定休
※夏季、年末年始、学校行事でお休みさせていただくことがあります。
- HP <https://www.eiyo.ac.jp/purantant/>



お問い合わせ先

学校法人 香川栄養学園

広報部 学園広報課

TEL 03-3915-3668

FAX 03-3915-3635

E-mail gkoho@eiyo.ac.jp