

天野ひろゆきプロデュース 『東京ぼーの アサイー&グラノーラ』 3月1日より数量限定発売！

株式会社ドトール・日レスホールディングス傘下の D&N コンフェクショナリー株式会社(所在地:東京都渋谷区 代表取締役社長 稲森六郎)は、2015年3月1日(日)より、キャイ〜ンの天野ひろゆき監修の「東京ぼーの アサイー&グラノーラ」を数量限定発売します。

一口ごとにナチュラルな素材本来のおいしさと甘酸っぱい味わいが広がる、春にぴったりの「コラぼーの」を是非お召し上がり下さい。

▼『東京ぼーの』とは？

東京みやげの新定番『東京ぼーの』は、上質なパウンドケーキに北海道産カマンベールチーズを使用したレアチーズケーキをサンドした、スティックチーズケーキです。しっとり美味しいだけでなく、常温で持ち歩くことも可能。東京のおみやげに、毎日のおやつにおすすめのアイテムです。

▼天野さんとパティシエの素材へのこだわり

天野ひろゆきさんの食へのこだわりと、「Delicious & Natural」を掲げる D&N コンフェクショナリーのパティシエが試行錯誤し、昨今話題のヘルシー素材『アサイー』と『グラノーラ』を使用した東京ぼーのを開発。パウンド生地にはアサイーとグラノーラを練り込み、しっとりと焼き上げました。サンドしたヨーグルト風味のチーズケーキには、オーツ麦で味わいにアクセントをプラス。

▼天野 ひろゆき(あまの ひろゆき)

1991年に“キャイ〜ン”をウド鈴木さんと結成。ネタ作り・ツッコミを担当する一方で多くの芸能人が参加する「天野会」にて振舞う手料理が評判。レシピ本も多数出版している人気タレント。



【商品名】 東京ぼーの アサイー&グラノーラ

【販売価格】 税別 725円(5本) 税別 1040円(8本)

【販売場所】 羽田空港内 ANA FESTA、羽田空港内 BLUE SKY、東京駅構内、
東京ぼーの大丸東京店、D&N 松屋浅草店、各催事場にて販売

※当商品は限定数のご用意のため、在庫がなくなり次第、販売を終了いたします。

本リリースに関するお問合せ

D&Nコンフェクショナリー Tel: 03-5569-7137

グループ広報担当窓口 Tel: 03-5459-9177 E-mail: news-release@doutor.co.jp