

果物専門店の新宿高野が贈る

# クリーム<sup>※1</sup>とスポンジが新しくなりました！ フルーツ専門店の洋生ケーキがさらに美味しくリニューアル！

フルーツ満載のケーキをより美味しく召し上がっていただける  
最適な配合によるタカノオリジナルのクリーム<sup>※1</sup>とスポンジを開発しました。

株式会社新宿高野（代表取締役社長 高野吉太郎 本社東京都新宿区）は、この度、洋生ケーキに使用しているクリーム<sup>※1</sup>とスポンジを一新し、果物専門店としてフルーツの美味しさにこだわった定番のショートケーキやデコレーションケーキを4月1日より発売致します。四季折々に移り変わっていく旬の果物。一粒一粒が丹精込めて作られた自然の恵み。その果物の美味しさをぎゅっと閉じこめて、果物そのものの美味しさを味わっていただくために仕立てた、果物専門店として「味にこだわった」洋生ケーキの紹介です。



※1

本リリースで使われている“クリーム”という言葉は、植物性脂肪の入ったホイップクリームまたはコンパウンドクリーム、すなわち厳密には「乳等を主要原料とする食品」として法令上分類される物をさしています。

※ 新宿高野本店では乳脂肪分 42%の生クリームを使用しています。

写真の商品は、お客様の注文に応じて作るオーダーメイドケーキです。

[この件に関する問い合わせ先]

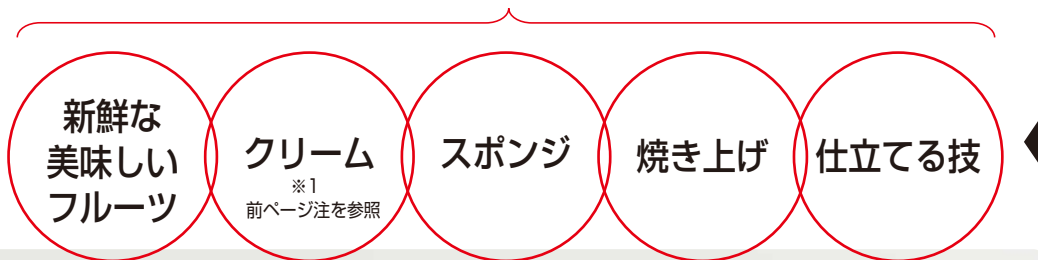
株式会社新宿高野 販売企画課 プレス担当：久保直子 吉沢初子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

## クリームとスポンジが新しくなりました！ フルーツ専門店の洋生ケーキがさらに美味しくリニューアル！

新宿高野のケーキの特長は、フルーツを美味しく召し上がっていただくために最大限配慮したクリームやスポンジの仕立てにあります。果物は豊富な果汁を含んでいますので、この果汁とも親和性の高いクリームを開発したり、ケーキにトッピングやサンドされたフルーツの重さを支えられるようなスポンジの配合やスポンジの焼き方の調整をしています。フルーツ満載のケーキを本当に美味しくお召し上がりいただくには、フルーツの美味しさを際立たせる、いわば縁の下の力持ちのような新宿高野オリジナルのクリームやスポンジの存在があるのです。

### 果物の特性を知り尽くした フルーツ屋が作った フルーツを本当に美味しく味わえる生ケーキ



美味しいケーキに仕上がるための要素



[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 販売企画課 プレス担当：久保直子 吉沢初子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

クリームとスポンジが新しくなりました！  
フルーツ専門店の洋生ケーキがさらに美味しくリニューアル！

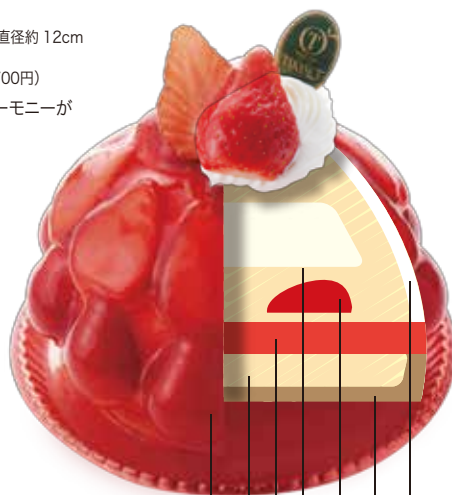
4月1日発売の新商品、リニューアル商品のご紹介



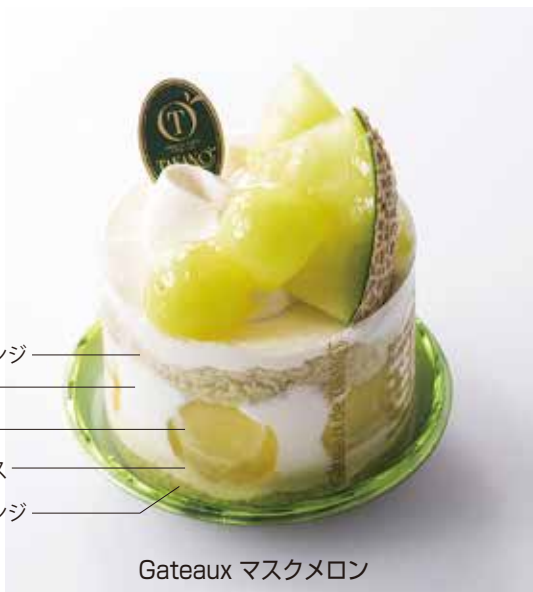
いちごパイ 4号直径約12cm

税込2,916円(本体価格2,700円)

苺の織り成す甘酸っぱいハーモニーが堪能できるパイ。



- ベリーソース
- スポンジ
- 苺風味のダマンド
- アングレーズムース
- 苺
- パイ
- ホイップクリーム



- メロン風味のスポンジ
- ホイップクリーム
- メロンの果肉
- アングレーズムース
- メロン風味のスポンジ

Gateaux マスクメロン

税込929円(本体価格860円)

"マスクメロン"の美味しさが際立つ果物専門店のショートケーキ。



ストロベリーショートケーキ

税込594円(本体価格550円)

"苺"の美味しさが際立つ果物専門店、自慢のショートケーキ。

[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 販売企画課 プレス担当：久保直子 吉沢初子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp