

山形県産さくらんぼをふんだんに使用した 「山形の極み チェリーバターサンド」を新発売 地域産品の付加価値向上と地域発展に貢献



リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、安心・安全、高品質にこだわったリンベルのオリジナルギフトブランド「山形の極み」シリーズの新商品として、山形県産のさくらんぼを使用した「山形の極み チェリーバターサンド」を開発。11月1日よりリンベル WEB サイトにて販売を開始いたします。今後、カタログギフトや通販カタログでの展開も予定しています。

【商品特長】

さくらんぼの生産量日本一と言われる山形県産のさくらんぼをふんだんに使い、バタークリームとともに挟んだクッキー菓子です。さくらんぼ本来の甘酸っぱい風味をお楽しみいただけます。さくらんぼとの相性を考えてクッキー生地にもこだわり、発酵バターなど原材料も厳選しました。

本商品は山形の人気レストランが手がけるパティスリー「ESCARGOT(エスカルゴ)」にオリジナル商品の開発を依頼したもので、2016年3月の発売以来好評である「レーズンバターサンド」の姉妹シリーズとして完成しました。山形県知事から「山形と言えばさくらんぼ、さくらんぼを使った商品を作ってはどうか」と提案をいただいたことが、今回の開発のきっかけです。パッケージデザインは、東北芸術工科大学教授の中山ダイスケ氏が手掛けたもので、さくらんぼの果実を連想させる、華やかで愛らしいデザインが特長です。

【「山形の極み」について】

リンベルは2015年、創業の地・山形県の農畜産物をブランド化した「山形の極み」を発表。その後山形県のみならず日本全国の地域産品を探求し、2017年8月からは「日本の極み」の本格展開を開始しました。リンベル設立から30年間、カタログギフト事業を通じて培った生産者やメーカーとの繋がり、お客様の元へ商品を産地直送でお届けする物流システムを活かし、安心・安全、高品質なものを旬の時期にお届けするというブランドビジョンの下、商品開発を進めています。

今回の「山形の極み チェリーバターサンド」においては、山形の名産品であるさくらんぼを新たなギフトとして商品化することで付加価値を更に高め、地域ならびに生産者の発展に貢献したいと考えております。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報担当：桑野・上田・秀平

《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1122

■商品概要

商品名:山形の極み チェリーバターサンド

内容量:10個入り

価格:3,000円(税抜)

発売日:2017年11月1日



■取扱い

リンベルホームページ(<http://www.ringbell.co.jp/>)

リンベルカタログギフトへの掲載

高級グルメギフト通販カタログへの展開

■会社概要

商号:リンベル株式会社

代表者:東海林 秀典

本社所在地:東京都中央区日本橋3丁目13番6号

設立年月日:1987年7月3日

資本金:354,467,500円

事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業

以上