

ジャパンケーキショーマジパン部門入賞のパティシエールが手がける  
母の日限定の華やかな「魅惑のザッハトルテ」が新登場。  
山口県・果子乃季のインターネット店で予約受付中

あさひ製菓株式会社（山口県柳井市、代表取締役社長：坪野恒幸）が運営する和洋菓子専門店「果子乃季」のインターネット店では現在「母の日スイーツ」を予約販売しています。中でも、今年が目玉は「魅惑のフラワーザッハトルテ」。

母の日限定「魅惑のフラワーザッハトルテ」



同店で1番人気の「魅惑のザッハトルテ」をプラチョコで作ったゴージャスなバラの花でデコレーションしたもの。  
※プラチョコとは、細工がしやすいように加工されたチョコレートのことで、食べることができます。

「魅惑のザッハトルテ」は2004年の発売以来、販売個数は累計60万個を突破。テレビや雑誌でも度々紹介されたことで、当店の看板商品となり、過去には有名キャラクターや有名歌手グループともコラボしたことのある商品です。母の日のプレゼントとしても人気が高く、毎年、チョコプレートに乗せたり、メッセージカードを付けたりと工夫を凝らした限定バージョンを販売しています。

今年は、「映え」を意識して、「今までで1番すごいザッハトルテを作ろう！」と販促チームが提案。何度も試作が繰り返されて、写真のような華やかなデコレーションケーキが完成しました。

この飾りを手がけたのは同社のパティシエール「末長 菜穂子（すえながなほこ）」。

ジャパンケーキショー東京 2019「マジパン仕上げデコレーションケーキ部門」で入賞のパティシエール 末長 菜穂子



末長は、同社の商品開発部に所属しているパティシエールで、果子乃季で販売するケーキを開発するのが主な仕事です。

さらに、同社は山口県内の結婚式場と提携しており、新郎新婦からオーダーのあるオリジナルマジパンの製作も行なっています。

ジャパンケーキショーには昨年、7度目の挑戦で初めての入賞となりました。

※ ジャパンケーキショーは、全国のパティシエたちが競い合って作品を出品する、日本最大の洋菓子のコンテスト。

非常に繊細な技術、発想力、忍耐力が必要な作品を作り、業界を代表する審査員の審査で認められたパティシエールです。

「果子乃季史上、一番ゴージャスなザッハトルテが完成して、びっくりしています！母の日にはぜひこのケーキと一緒に素敵な写真を撮って、SNSに思い出を投稿して欲しいです。」と同店のスタッフも反応を楽しみに、予約販売に力を入れています。

「母の日限定 魅惑のフラワーザッハトルテ」は、果子乃季の楽天店、yahoo!店で購入可能。

1ホール（直径約15cm）：8,000円（税込）・送料無料

果子乃季 楽天店：<https://item.rakuten.co.jp/kasinoki/mdcpsacher/>

果子乃季 yahoo!店：<https://store.shopping.yahoo.co.jp/kasinoki/mdcpsacher.html>

この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 山口オフィス 宮川までお願いいたします。

TEL 083-902-1600 / mobile 080-1921-1600 / Email [y-miyagawa@kasinoki.co.jp](mailto:y-miyagawa@kasinoki.co.jp)

<http://www.kasinoki.co.jp>