

2022年1月17日

## 愛知県と岐阜県に店舗を構える人気洋菓子店「シェ・シバタ」監修 デザートとベーカリーを2か月連続で合計6品発売 1月18日(火)より順次、中部地区のローソンで

株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役 社長：竹増 貞信、以下「ローソン」）は、中部地区（※）のローソン店舗（約1,600店：2021年12月末時点、「ローソンストア100」を除く）で、岐阜県多治見市と愛知県名古屋市などで店舗展開する人気の洋菓子店「シェ・シバタ」監修のデザートとベーカリーを、第1弾として1月18日（火）より3品、第2弾として2月15日（火）より3品の合計6品を発売します。

（※）愛知県、静岡県、岐阜県、三重県（一部店舗を除く）、富山県、石川県、福井県（一部店舗を除く）



上段：＜1月18日（火）発売＞

左より、「シェ・シバタ監修 ショコラバナーク」(税込 330 円)、「シェ・シバタ監修 塩キャラメルチョコエクレア」(税込 285 円)、「シェ・シバタ監修 クロワッサン・ア・ラ・クレーム」(税込 160 円)

下段：＜2月15日（火）発売＞

左より、「シェ・シバタ監修 ブラウニーケーキ」(税込 320 円)、「シェ・シバタ監修 ピスタチオエクレア」(税込 300 円)、「シェ・シバタ監修 塩キャラメルのクイニーアマン (チョコチップ入り)」(税込 160 円)

今回発売する商品は、「シェ・シバタ」のオーナーシェフである柴田武氏がアンバサダーを務めるフランスの有名チョコレートメーカー「セモア」のチョコレートを使用した商品など、「シェ・シバタ」の人気メニューをイメージし、コンビニエンスストア向けに開発を行いました。

昨年も、1月から3月にかけて3か月連続で同店に監修して頂いたデザートとベーカリーを合計12品発売し、40代から50代の女性を中心に大好評いただきました。

これからもローソンは、地元の人気店とのコラボ商品の開発などを通じて、地域の活性化に貢献してまいります。

■商品詳細

	<p>1月18日 (火) 発売</p>	<p><b>「シェ・シバタ監修 ショコラバナース」(税込 330円)</b></p> <p>同店で人気のチョコバナナのケーキをイメージし、ホワイトチョコムースをチョコスポンジではさみ、チョコバナナムース、刻みアーモンド、グラサージュをトッピングしました。</p>
	<p>1月18日 (火) 発売</p>	<p><b>「シェ・シバタ監修 塩キャラメルチョコエクレア」(税込 285円)</b></p> <p>フランス産の発酵バターとフランスのゲランド産の塩を使用した塩キャラメルクリームを入れたエクレアです。</p>
	<p>1月18日 (火) 発売</p>	<p><b>「シェ・シバタ監修 クロワッサン・ア・ラ・クレーム」(税込 160円)</b></p> <p>同店で人気の「クロワッサン・ア・ラ・クレーム」をイメージし、クロワッサンの中に口どけのよいミルクカスタードホイップクリームを入れた菓子パンです。</p>
	<p>2月15日 (火) 発売</p>	<p><b>「シェ・シバタ監修 ブラウニーケーキ」(税込 320円)</b></p> <p>口どけのよいブラウニーケーキにくるみを入れたミルクチョコレートクリーム、フランスのセモア社のチョコレートを使用したグラサージュでコーティングしました。</p>
	<p>2月15日 (火) 発売</p>	<p><b>「シェ・シバタ監修 ピスタチオエクレア」(税込 300円)</b></p> <p>ホワイトチョコレートとカスタードをベースに、ピスタチオペーストを混ぜたクリームを入れたエクレアです。</p>
	<p>2月15日 (火) 発売</p>	<p><b>「シェ・シバタ監修 塩キャラメルのクイニーアマン (チョコチップ入り)」(税込 160円)</b></p> <p>同店で人気の「クイニーアマン」をイメージし、塩味を効かせたキャラメルクリームを包み込んで焼き上げ、フランスのセモア社のチョコチップを散りばめた菓子パンです。</p>