

洋菓子メーカー モロゾフ ロングセラー商品「ブロードランド」 風味豊かな味わいにリニューアル

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)より、焼菓子「ブロードランド」が5年ぶりに味わいをリニューアルし登場します。リニューアルしたブロードランドには北海道産小麦から作られたモロゾフオリジナルの小麦粉「ななほなみ」を使用。厳選した素材が生み出すモロゾフならではのおいしさ、ブロードランドの新しい魅力を伝えてまいります。

2020年9月上旬以降 順次販売開始

取扱店舗:全国のモロゾフ店舗 ※店舗により取扱いがない場合がございます。



7つのこだわりから生まれた モロゾフオリジナル小麦粉“ななほなみ”



小麦粉は、焼菓子のおいしさの決め手です。7つのこだわりから生まれた“ななほなみ”は焼菓子のためだけに作ったモロゾフオリジナルの小麦粉です。焼き上げた時の口どけのよい食感と豊かな香りが特長です。



“ななほなみ” 7つのこだわり

1. 北海道産小麦を100%使用。
2. 小麦本来の豊かな風味。
3. 粒度にこだわったキメの細かさ。
4. 焼き上げた時のふんわりとした食感。
5. しっとり、なめらかな口溶けの良さ。
6. 調和がとれた上品な甘み。
7. 大地の恵みを受けた豊かな香り。

素材選びへの、情熱。

モロゾフオリジナル小麦粉“ななほなみ”を使用し、より風味豊かな味わいに生まれ変わったブロードランド。

最高のおいしさを求めて、小麦粉だけではなく卵やバター、アーモンド、そしてクリームチーズなどの素材も厳選しています。

こだわりの素材から生まれる「モロゾフならではのおいしさ」をお楽しみください。



商品ラインナップ(単品)

マドレーヌ

本体価格:120円

モロゾフオリジナルの小麦粉
“ななほなみ”を使用し、よりふっくらと
やわらかな食感に仕立てました。
原料の1つである卵は、モロゾフの
カスタードプリンにも使用している卵。
卵の甘みとバターのココが織り成す
豊かな味わいをお楽しみください。



フィナンシェ

本体価格:120円

フランス語で「金融家」という意味を
持つ”フィナンシェ”。乳本来のココと
旨みが引き立つ北海道産バターと
アーモンドの風味が口いっぱい
広がります。また“ななほなみ”を
使用することで、よりしっとりとした
やさしい口どけに仕立てました。



ロイヤルクリーム チーズケーキ

本体価格:120円

デンマーク王室御用達ブランドで
あるアーラフーズ社のクリームチーズ
「Arla BUKO」を特別な製法で粉状に
して生地に練り込み、しっとりとした食感に。
ミルク本来のフレッシュな風味はそのまま
に、チーズケーキのまろやかで奥深い
味わいをさわやかなレモンの風味が
引き立てます。



アーモンドケーキ

本体価格:140円

カリフォルニア産アーモンドを
使用した香り豊かな2層仕立ての
ケーキ。上層はしっとりとした食感に
ブランデーがほんのりと香り、
下層はふんわりとした口どけの中に
ラム酒とはちみつがほんのかに香ります。



商品ラインナップ(詰合せ)



ブロードランド詰合せ(40個入)

本体価格:5,000円



ブロードランド詰合せ(23個入)

本体価格:3,000円



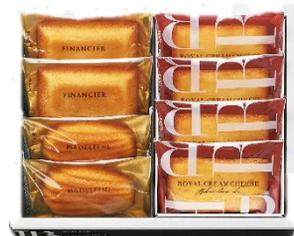
ブロードランド詰合せ(15個入)

本体価格:2,000円



ブロードランド詰合せ(12個入)

本体価格:1,500円



ブロードランド詰合せ(8個入)

本体価格:1,000円

※店頭により一部商品のお取扱いがない場合がございます。

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 栢(かや)・岩崎

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話: 078-822-5008