

～ いつもより、ちょっと豪華・贅沢な焼き菓子～
コンフェッティ シリーズ リニューアルおよび再発売
 2022年9月5日（月）より全国で販売開始

2022年8月29日
 イトウ製菓株式会社

イトウ製菓株式会社（本社：東京都北区、代表取締役社長：山崎 敬介）は、2022年9月5日より『コンフェッティシリーズ』の個包装デザインをリニューアルいたします。また、「コンフェッティ カリフォルニア」をリニューアル発売、「コンフェッティ アーモンドチョコラングドシャ」を再発売いたします。

『コンフェッティシリーズ』は、焼き菓子専門メーカーとして培ったノウハウを結集し、原料と製法にこだわった焼き菓子シリーズです。この度、よりお客様にご満足いただくため、『コンフェッティシリーズ』全ラインナップの個包装デザインをリニューアルいたしました。

「コンフェッティ カリフォルニア」は、こだわりのラム酒に漬けたラムレーズンがたっぷりに入ったクリームを、発酵バター入りのサブレ生地で挟んだサンドクッキーです。この度、よりクリームを楽しんでいただけるようリニューアルいたしました。また、「コンフェッティ アーモンドチョコラングドシャ」が期間限定で再発売となります。

**コンフェッティ シリーズ
 個包装デザイン リニューアル**



個包装デザイン
 リニューアル!!



コンフェッティ カリフォルニア リニューアル発売



リニューアル発売

コンフェッティ カリフォルニア

こだわりのラム酒に漬けた
ラムレーズンが
たっぷりと入ったクリームを
発酵バター入りの
サブレ生地でサンドしました。

コンフェッティ アーモンドチョコラングドシャ 再発売



再発売

コンフェッティ アーモンドチョコラングドシャ

香ばしいアーモンドを
のせて焼きあげ、
チョコレートで
オールコーティングした
チョコレートラングドシャです。

商品名：コンフェッティ カリフォルニア
JANコード：4901050131118
内容量：5個（個包装）
希望小売価格：オープン価格
発売日：2022年9月5日
発売地域：全国

商品名：コンフェッティ アーモンドチョコラングドシャ
JANコード：4901050110311
内容量：12枚（個包装）
希望小売価格：オープン価格
販売期間：2022年9月5日～2023年2月28日
発売地域：全国

期間限定

おいしさのひみつ



発酵バターを使用した こだわりの生地

生地に発酵バターを配合しました。
また、生地の厚みを薄くすることによって
クリームをより楽しめるようになりました。
※製品中バター0.66%（発酵バター0.48%）
マーガリン中に発酵バターを
使用しています。

芳醇なレーズン

レーズンと相性の良いこだわりの
ラム酒で漬けたラム
レーズンをクリームにたっぷり
練りこみました。

独自製法で仕上げた こだわりのクリーム

ラムレーズンのおいしさがクリーム
自体に溶けこむ、イトウ製菓独自の
製法を採用。それにより、どこを
食べてもラムレーズンのおいしさを
楽しんでいたできるようになりました。

おいしさのひみつ



食感のアクセント アーモンドダイス

カリッとした食感が楽しめる
アーモンドダイスは、
ローストして歯ごたえを
高めています。

風味豊かな ラングドシャ生地

生地の味わいと
存在感を高めるため、
アーモンドパウダーを練りこみ
風味よく焼きあげました。

たっぷりチョコレート

チョコレートで
全面コーティングすることで、
冬ならではの濃厚な味わいに
仕上げています。

<報道関係者様お問合わせ先>

営業本部 マーケティング課 TEL：03-5814-4663 FAX：03-5814-4666 Email：ito-info@mr-ito.com

<お客様お問合わせ先>

お客様相談室 TEL：0120-010553 受付時間：祝日を除く月～金曜日 9：00～17：00