

## 「HITOTEMA (ひとてま)」シリーズを発売

～ポプラのPBスイーツが新しくなりました！～

株式会社ポプラ（本社：広島県広島市、代表取締役社長：目黒真司）は、株式会社モーツアルト（本社：広島県廿日市市、代表取締役：田上友康）が運営するバックエンモーツアルト監修のポプラプライベートブランドスイーツ「HITOTEMA (ひとてま)」を10月2日（水）より発売いたします。

このたび発売するスイーツ7品は、濃厚さが主流の今、あえてナチュラルにあっさりいくつでも、毎日でも食べたいと思うおいしさを目指しました。また、安心・安全で体にやさしい素材と製法にこだわり、カロリーも控えめに作りました。

スイーツに使用しているカスタードクリームは新鮮な卵や牛乳にマダガスカル産のバニラをパティシエが絶妙の配合で仕上げた、他ではまねのできない手間ひまかけた本格派クリームです。

10月4日（金）よりお試しセールとして、全品10円引きセールを行います。専門店の味をぜひこの機会にご賞味ください。

### 【商品概要】

	<p>商品名：パティシエのシュークリーム                  価格：105円                  商品説明：パティシエ自慢のカスタードを使用したシュークリームは軽いくちどけが特長です。モーツアルト自慢のこだわりシュークリームをお手軽価格で発売いたします。</p>
	<p>商品名：エクレール・ショコラ                  価格：130円                  商品説明：エクレーアのチョコレートは甘さ控えめで、パリッとした食感を大事にしています。中のカスタードと生クリームはチョコが引き立つようにさっぱりした味わいになっています。</p>
	<p>商品名：渋皮栗のモンブラン                  価格：250円                  商品説明：渋皮栗のクリームは栗本来の甘みを抽出した、本格派モンブランです。ココアスポンジとの相性が抜群です。                  秋におすすめの一品です。</p>

	<p><b>商品名：</b>チーズオムレット  <b>価格：</b>250 円  <b>商品説明：</b>極限まで水分を残すように微妙な焼き加減で作られたチーズオムレットはモンドセレクション最高金賞を6年連続で受賞しています。地産地消を意識し、地元のフレッシュ牛乳を使用しています。</p>
	<p><b>商品名：</b>ジャージー牛乳のパンケーキ  <b>価格：</b>130 円  <b>商品説明：</b>パンケーキとクリーム両方に濃厚なミルクが特長のジャージー牛乳を使用しています。ふわふわのパンケーキとミルク感たっぷりのクリームはお子さまのおやつにもぴったりです。</p>
	<p><b>商品名：</b>アントルメ・ド・プティング  <b>価格：</b>150 円  <b>商品説明：</b>マダガスカル産のバニラの風味が効いた、くちどけなめらかなプリンです。素材の持つ味わいとやわらかさを感じることができるプレミアムプリンに仕上がりました。</p>
	<p><b>商品名：</b>ティラミス  <b>価格：</b>220 円  <b>商品説明：</b>スポンジにコーヒークリームをたっぷりしみこませ、イタリアのマスカルポーネを使用したチーズクリームを丁寧に重ねました。ちょっと大人味のデザートです。</p>

**【BAKENMOZART バッケンモーツアルトについて】**

**BAKEN MOZART バッケンモーツアルト**

創業以来、基本理念は“自然を材に”安全で安心な体に優しい、お菓子作りをテーマに取り組んできました。食品は安心して食べられることが望めますが、健康で幸せな生活を求める消費者のためにもっと原材料や素材の本質を重視し、食品のあるべき姿を考えてみる必要があるのではないのでしょうか。私たちにとってかけがえのない食を常に見つめ直し「真の豊かさを求めて」創業40年を節目に一段とお客様のお役に立てるようよりおいしくより安全に、質の追求と共に社会にとって価値のある食品メーカーを目指して成長を続けています。

