

ひとくちでご褒美気分!“サクツとしっとり”新食感!
「まるでケーキなビスケット レアチーズケーキ味」を8月5日より全国発売
 ～ギンビスの新ブランド「まるでケーキなビスケット」に新しい味が登場!～

株式会社ギンビス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮本周治）は2024年夏の新商品として8月5日（月）より「まるでケーキなビスケット レアチーズケーキ味 50g」を全国で発売することをお知らせいたします。



◇商品特長

「まるでケーキなビスケット レアチーズケーキ味 50g」は、ほろほろとしたくちどけの良いビスケット生地に、ホワイトチョコをしみ込ませ、レアチーズケーキをイメージするパウダーをまとうせました。瀬戸内産レモン果汁を生地に使用し、夏でもさっぱりとした爽やかな味わいに仕上げました。まるでケーキのようなしっとり食感、濃厚な味わい、くちどけが楽しめるビスケットです。



◇まるでケーキなビスケットについて

「まるでケーキなビスケット」は2024年より新ブランドとして発売を開始しました。
サクッとしっとりとした新食感を楽しめる商品で、まるでケーキのような濃厚な味わいをお楽しみいただけます。ビスケットの形状にもこだわり、ケーキを連想する可愛らしい三角形に作り上げました。

商品開発にあたり、「くちどけの良い少し厚めのビスケット」に「素材にチョコをしみ込ませる製法（含浸製法）」の掛け合わせはこれまでにない挑戦で、ケーキの味わいの再現やビスケットの割れ・欠けなどいくつもの難しい課題を乗り越える必要がありました。しかし、原料の選定や製造方法（チョコのしみ込ませ具合）を工夫し課題を克服。試作品を食べた際に出た「まるでケーキのよう」という意見をそのままコンセプトにしました。リラックスタイムにケーキなどの洋菓子を手に取りたくなった時でも、気軽に楽しめる“ひとくちでご褒美気分！”の商品を目指しています。

ビスケットなどの素材にチョコをしみ込ませる製法を「含浸製法」といいます。

ギンビスではこの含浸製法を用いて独自の製品開発に取り組んでいます。

「しみチョココーン」をはじめ、「GINZA RUSK」や「たべっ子どうぶつ」、「アスパラガスビスケット」でもチョコをしみ込ませた商品を展開しています。



ティラミス味



ガトーショコラ味



チーズケーキ味

◇担当者より

前回のガトーショコラ味・ティラミス味がご好評をいただき、夏限定のフレーバーとしてレアチーズケーキ味の発売を決定しました。夏にぴったりな爽やかな味わいです。

毎日ががんばるあなたに、ひとくちでご褒美気分！仕事や勉強・家事などの合間に食べて、少しでもリラックスした時間をお楽しみいただければと思います。

今後も様々なケーキをモチーフとして新しい商品を作っていきたいと考えております。是非ご期待ください。



イメージ画像

◇商品情報



■まるでケーキなビスケット レアチーズケーキ味 50g

発売期間：2024年8月5日（CVS先行：7月29日）

参考上代：183円（税抜）

内容量：50g

◇「ギンビス」について

ギンビスは、創業以来一貫して「焼き菓子」にこだわり続けてきました。ビスケットやノンフライスナックを長い歴史の中で培ってきた匠の技で実現し、絶妙な火加減で焼き上げる技術を磨いてきました。ギンビスの取り組みは単に技術だけではありません。「お菓子の夢を！」の理念のもと、おいしく、楽しく食べていただけるよう形状にもこだわっています。アスパラガス・たべっ子どうぶつ・しみチョココーンなど、いずれもこだわり抜いた形状で、お客さまが手に取りやすく、また目でも楽しんでいただけるように工夫を行っています。

◇会社概要

株式会社ギンビス

- 代表者：代表取締役社長 宮本 周治
- 設立：1930年(昭和5年)5月5日
- 事業内容：ビスケット、クッキー、クラッカー、チョコレート類、スナック等の製造・販売、海外事業展開
- URL：<https://www.ginbis.co.jp>
- PR：「お菓子の夢を！」を合言葉に、世界中で愛される商品を日々作っています。