

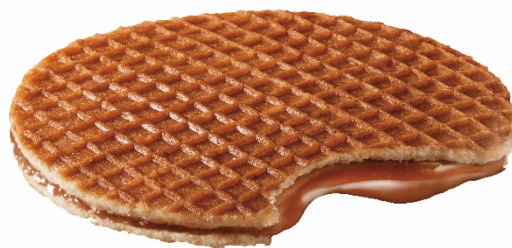
## DEAN & DELUCA 先行限定販売決定！！

### 卵不使用・国産原料にこだわった新商品

### 「GINZA WAFFLE」を発売

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、卵不使用・国産原料にこだわったストロープワッフル「GINZA WAFFLE」を、株式会社ウェルカム(本社:東京都渋谷区 代表取締役社長:横川正紀)が運営する食のセレクトショップ「ディーン&デルーカ」43店舗全店にて2018年12月より先行限定販売いたします。

# GINZA WAFFLE



#### <開発背景>

ストロープワッフル(オランダワッフル)は、オランダで愛されて200年以上の伝統あるお菓子です。一般的に、小麦粉に砂糖を混ぜ、格子形の凹凸をつけて焼いたものをワッフルといいます。日本国内では柔らかく生地が厚いベルギーワッフルが主流ですが、ストロープワッフルとは、薄いワッフル生地の中にキャラメルや蜜をサンドしたものを指します。

ストロープワッフルの魅力の一つに、「温かい飲み物とのペアリング」があります。そのまま食べても美味しいストロープワッフルですが、熱々のコーヒーなどを注いだカップに蓋をするように載せ、温めて柔らかくなった生地と溶け出すキャラメルを楽しむという食べ方が、本場オランダでは親しまれているそうです。



昨今の大人向け菓子製品の人気や、コーヒーブームなどを受け、5年前より開発に着手し、この度の限定販売にいたしました。「GINZA WAFFLE」という名前は、「伝統を守りながらも、洗練された大人の街」であり、また「弊社にとって所縁がある街」の「銀座」から名付けています。

## ■「GINZA WAFFLE キャラメル味」(ギンザワッフル キャラメルアジ)



- ・発売日: 12月15日より順次
- ・価格: 180円(税別)
- ・内容量: 1枚(標準32g)

※発売日は販売店舗によって異なる場合がございます。

## ■商品特長

- ・香ばしい薄焼きワッフルに、コク深いキャラメル蜜をサンド
- ・温かいカップに乗せて1~2分でしっとりトロ〜り食感
- ・卵不使用

…お菓子の製造に欠かせない卵。一方で食物アレルギーとして悩まれている方も多いのも事実です。より多くの方に安心して美味しいお菓子を楽しんでいただきたいという思いから、弊社では卵不使用にこだわっています。

- ・国産小麦粉使用
- ・バター感のある濃厚なキャラメル蜜と、味わいにアクセントを加えるシナモンの香り

## ■展開店舗

ディーン&デルーカ 43店舗全店

<ディーン&デルーカについて>

アメリカ N.Y.SoHoに誕生して40周年、日本に上陸して15周年を迎えたディーン&デルーカは、世界中の美味しい食べ物をあつめた食のセレクトショップ。

**【商品に関するお問い合わせ】**

株式会社 ギンビス お客様相談室

TEL 0280-98-2213 受付時間9:00~17:00 土日祝祭日を除く

E-mail : info@ginbis.co.jp

**【販売に関するお問い合わせ】**

株式会社ウェルカム 広報 担当:袴田(はかまた)

TEL 080-9679-7769 E-mail : m.hakamata@welcome.jp