

ボンナ  
**Bonna限定!**

# 卵をたっぷり使用したやさしい味わい カスタードスフレバウムクーヘン

2016年12月10日(土) 新発売

このたび株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也 東証第一部：2204）は、「カスタードスフレバウムクーヘン」を12月10日（土）に発売いたします。

中村屋は1901（明治34）年、パン屋として創業し、1904（明治37）年に日本で初めてクリームパンを創案。洋菓子の製造・販売を大正時代中頃から手掛けてまいりました。

新商品「カスタードスフレバウムクーヘン」は、これまで培ってきた洋菓子の技術と、クリームパンのカスタードクリームをヒントに開発した当社オリジナル製法により、スフレのように軽い口どけに仕上げました。卵をたっぷり使用した濃厚な風味と、ふんわりしっとりとして、ひとつ食べたらもうひとつ食べたくなるような他にはない食感が特徴です。

30代の働く女性や、小さなお子さま連れの女性に手に取っていただけるよう、2人の女の子のキャラクターをメインに、プチギフトにもぴったりの明るいデザインのパッケージにしました。

ボンナ限定の新食感バウムクーヘンをぜひお召し上がりください。

スフレのような  
軽い口どけ



Bonna  
中村屋

## Custard Soufflé Baumkuchen

カスタードスフレバウムクーヘン



卵たっぷりの  
やさしい味わい

※写真はイメージです。

## 【商品特徴】

### ①安心、安全、良質な素材

飼料にこだわり飼育された鶏が産んだ臭みのない卵をたっぷりを使い、水のきれいな長野県の安曇野で獣医師が管理した健康な乳牛からとれた牛乳や、香り高い天然のバニラビーンズ由来のバニラペーストを使用しています。

### ②スフレのような軽い口どけ

カスタードクリームをヒントに開発した当社オリジナル製法により、ふんわり、しっとりとしたスフレのような軽い口どけを実現しました。

## 【商品詳細】

商品 パッケージ			
	(カット)	(ホール) ※画像はイメージです	
商品名	カスタードスフレバウムクーヘン		
商品規格 (折サイズ、 単位：mm)	カット	ホール小 (155×155×50)	ホール大 (155×155×70)
価格 (税別)	220 円	1,200 円	2,200 円
発売日	2016 年 12 月 10 日 (土)		
賞味期間	21 日		
販路	スイーツ&デリカ <sup>ボンナ</sup> Bonna 新宿中村屋 (新宿中村屋ビル 地下1階)		
URL	<a href="http://www.nakamura.co.jp/bonna/">http://www.nakamura.co.jp/bonna/</a>		

## ■会社概要

商号 : 株式会社 中村屋 (東証第一部 証券コード: 2204)  
代表者 : 代表取締役社長 鈴木 達也  
所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号  
創業 : 1901 (明治 34) 年 12 月 30 日  
設立 : 1923 (大正 12) 年 4 月 1 日  
事業内容 : 各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営  
資本金 : 74 億 6,940 万円 (平成 28 年 3 月 31 日現在)  
URL : <http://www.nakamura.co.jp/>