

4月18日（金）より新登場！
『鎌倉フィナンシェ』4つの素材にこだわった絶品フィナンシェ
フランス産A.O.P発酵バターと国産バターを独自にブレンド

鎌倉レ・ザンジュ（本店：神奈川県鎌倉市 代表取締役社長：株式会社ありあけ 堀越隆宏）は、厳選した素材を使用し、際立つ豊かな風味と深みのある味わいを追求したフィナンシェ「鎌倉フィナンシェ」を2025年4月18日（金）より、定番商品として新発売いたします。

鎌倉で40余年、愛され続けるパティスリーの技、伝統の製法と素材へのこだわりが生む、香ばしく、しっとり焼き上げた絶品フィナンシェをお楽しみください。



【鎌倉フィナンシェ 8個入】



【鎌倉フィナンシェ】



【鎌倉フィナンシェ 4個入】

本商品は、厳選した素材を使用し、シンプルだからこそ際立つ豊かな風味と深みのある味わいを追求したフィナンシェです。素材にこだわり、北海道産小麦100%をはじめ、フランス産発酵バター「イズニー」と国産バターをブレンドしたバターを使用しています。さらに、スペイン産のマルコナ種アーモンドパウダーと、フランス産ゲランド塩を加え、上品な味わいを実現しました。ひと口頬張ると、バターの芳醇な香りがふわりと広がり、アーモンドのまろやかなコク、シルクのようななめらかな口どけ、そしてゲランドの塩がもたらす絶妙な余韻が楽しめる一品です。

鎌倉の歴史、自然、文化とともに歩んできたレ・ザンジュ。その精神と技術を未来へとつなぎ、鎌倉らしいお菓子で感動と喜びを届けたいという想いから「鎌倉フィナンシェ」は生まれました。「100年先も愛されるお菓子を作りたい」— そんな想いを込めて作り上げたこの一品が、鎌倉の記憶とともに心に残る“おいしいひととき”になりますように。

◆商品概要

商品名：『鎌倉フィナンシェ』

商品価格：単品292円（税込）、4個入1,167円（税込）、8個入2,333円（税込）

発売期間：2025年4月18日（金）～

販売店：レ・ザンジュ直営店、ありあけ直営店レ・ザンジュ製品取り扱い店舗、オンラインショップ

お客様相談室：フリーダイヤル0120-421-900（9:00～17:00、土・日・祝を除く）

お問い合わせ先

(株)ありあけ 広報担当：藤原・佐藤 ホームページ <https://www.lesanges.co.jp/>

〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町26-1 TEL：045-662-0880 FAX：045-662-0851

携帯：090-8084-0885 E-mail：a-fujiwara@ariakeharbour.co.jp

◆4つのこだわり素材

・フランス産 A.O.P 発酵バター × 国産バター

ヨーロッパ最高峰の品質基準「A.O.P 認証」を受けたイズニー社製のフランス産発酵バター(20%)と、丁寧に作られた国産バター(80%)を独自にブレンド。香り立ちとコク、口どけの良さが絶妙な組み合わせにより、深い味わいが生まれました

・スペイン産マルコナ種アーモンドパウダー

「アーモンドの女王」と称される、スペイン産マルコナ種アーモンドを使用。通常のアーモンドよりも甘みが強く、コクのある味わいが特徴です。細かく挽いたパウダーが、フィナンシェにしっとりとした食感と濃厚なナッツの香ばしさを加えます。

・北海道産小麦 100%使用

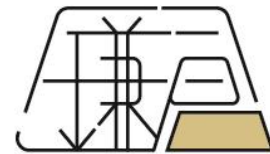
フィナンシェの特徴であるしっとりとした食感と香ばしさを最大限に引き出すために、日本の風土が育んだ良質な小麦を厳選。バターの風味をしっかりと受け止めながら、ほのかな甘みと香ばしさが余韻となって奥行きのある味わいに仕上がります。

・ゲランドの塩が引き出す味のバランス

フランス・ブルターニュ地方の海塩「ゲランドの塩」を使用。まろやかな塩味が素材の甘みやバターのコクを引き締め、絶妙な味のバランスを生み出します。

◆「鎌倉フィナンシェ」ロゴ説明

鎌倉という地名には、訪れる人々にとって特別な魅力があります。特に観光客にとって、「鎌倉」という文字自体が、この街の歴史や文化を象徴し、旅の記憶を彩る存在となっています。私たちのフィナンシェが鎌倉の風景や体験とともに心に残るよう「鎌倉」の文字をロゴとしてデザインしました。



KAMAKURA ◆ FINANCIER

◆鎌倉レ・ザンジュとは

鎌倉の自然の中にある、南仏ニースの別荘をテーマに 1982 年にオープンした鎌倉最古のパティスリー&カフェ。季節のフルーツや最高級の洋酒など選りすぐりの原材料を使用し、ヨーロッパ伝統のお菓子を日本人に合うようにアレンジしてご提供しています。40 年間、鎌倉の地でお菓子を作り、たくさんの方に届けられたことに感謝し、さらに地域に愛される企業を目指してまいります。

