

Press Release

2025 年 8 月 28 日
株式会社ありあけ

鎌倉レ・ザンジュ人気クッキー缶「プティ・フル・サレ」の季節限定缶

『プティ・フル・サレ チーズチーズ』 9 月 1 日(月)新発売

先行お披露目会 8 月 29 日 (金) ファンミーティング開催

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 藤木隆宏）は、2025 年 9 月 1 日（月）に、鎌倉レ・ザンジュの代表商品である「プティ・フル・サレ」の季節限定商品「プティ・フル・サレ チーズチーズ」を発売いたします。

この発売に先立ち、本商品とワインとのペアリングや鎌倉レ・ザンジュ シェフ特別アシェット・デセールなどをお楽しみいただけるお披露目会を開催いたします。

本商品は、ワインと楽しむ“大人のための塩味クッキー缶”として開発しました。チーズの個性を活かした 3 種のクッキーに、アクセントとなるはちみつクッキーを詰め合わせました。甘さと塩味が重なり合う、まるでチーズにはちみつを添えたような深い余韻をお楽しみいただける商品です。チーズラベルを思わせるデザイン缶は、贈り物としてもお選びいただけるよう、上質で遊び心のある仕上がりにしました。

【商品説明～4 つのこだわり素材～】

ワインの名脇役・チーズを、焼き菓子に仕立てました。レッドチェダー、ゴーダ、ゴルゴンゾーラといった個性豊かなチーズの風味が際立つクッキーに、はちみつクッキーを添えてお届けします。チーズにはちみつをかけて味わうように、甘じょっぱいマリージュをお楽しみいただけます。

■レッドチェダーチーズ:ナッツを思わせる風味と軽い酸味が特徴のチェダーチーズパウダーを練り込み、風味豊かに仕上げました。

■ゴーダチーズ:穏やかでクセのないマイルドな味わいのゴーダチーズパウダーを練り込み、チーズに馴染みのない方でも食べやすく仕上げました。

■ゴルゴンゾーラ パセリ:青カビチーズ特有のコクと塩味が際立つゴルゴンゾーラパウダーを生地に使用し、パセリで青カビの見た目を表現。ワインとの相性がよく、ひと口で印象に残るクセになる味わいです。

■はちみつクッキー:まろやかな甘みが広がるはちみつを練り込んだ、ほんのり甘じょっぱいクッキー。チーズクッキーとの組み合わせで、まるで“チーズに蜂蜜”をかけたような味のハーモニーが楽しめます。



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

【商品概要】

商 品 名：『プティ・フル・サレ チーズチーズ』

内 容： レッドチェダーチーズ×約 10 個、ゴーダチーズ×約 10 個、ゴルゴンゾーラ パセリ×約 9 個、はちみつクッキー×約 10 個

商品価格： 2,700 円（税込）

発売期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 14 日（金）

販 売 店： 鎌倉レ・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)

【先行お披露目会 8 月 29 日（金）ファンミーティング イベント概要】※募集終了しました

お披露目会の舞台はレ・ザンジュ・ベイ・ヨコハマ 山下本店 2F ル・モンブラン・カフェ。静かで上質な空間の中、メルシャン株式会社からワインソムリエをお招きし、クッキーとワインのマリアージュをご提案いたします。形式にとらわれず香りとムードをお楽しみいただく会となっております。

■ 日時：2025 年 8 月 29 日（金）

第 1 部 15:30～17:15（開場 15:15）

第 2 部 18:00～19:45（開場 17:45）

■ 会場：レ・ザンジュ・ベイ・ヨコハマ 山下本店 2F ル・モンブラン・カフェ
(231-0023 神奈川県横浜市中区山下町 26-1)

■ 内容：「チーズ風味のクッキー」3 種食べ比べ、メルシャンワインとのペアリング体験
チーズや塩を活かしたアシェットデセール、商品開発担当時の裏話トーク、
ご参加者限定のプレゼント付き

■ 定員：20 名様（10 名様×2 部、完全予約制）

■ 参加費：無料

【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 年余、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。

