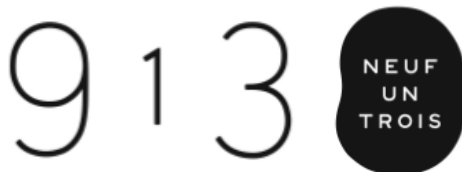


報道関係各位

2016年10月14日
株式会社ストライプインターナショナル

無添加・国産素材にこだわったソイフードブランド

913(ヌフ アン トロワ)

～11月16日(水)玉川高島屋の催事スペースにてデビュー～

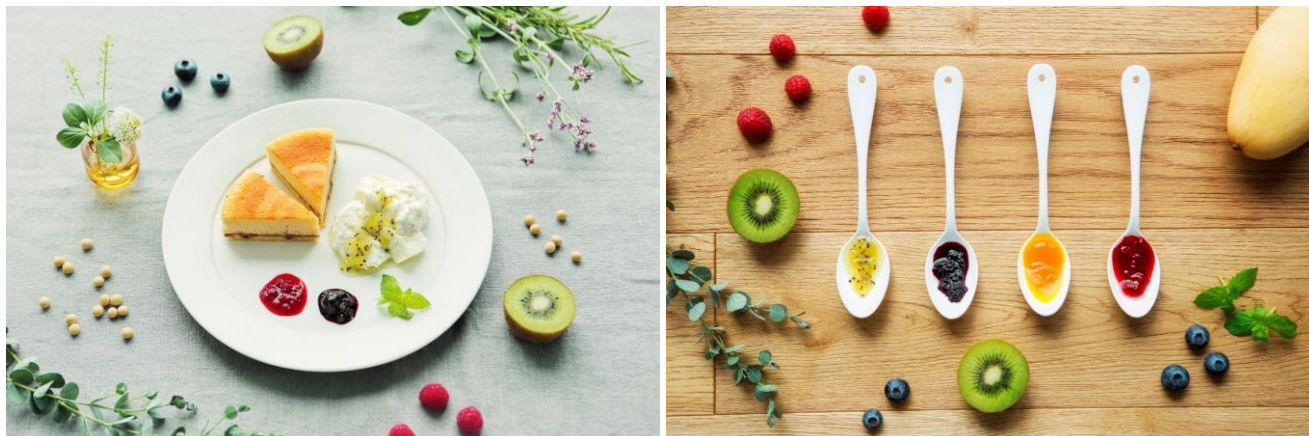
株式会社ストライプインターナショナル(本社:岡山県岡山市、代表取締役社長:石川康晴)は、大豆を気軽に美味しく取り入れられるソイフードブランド「913(ヌフ アン トロワ)」を新たに立ち上げ、11月16日(水)より玉川高島屋の催事スペースに出店いたします。

大豆は栄養価が高く、昔から和食に欠かせない存在ですが、近年は20代を中心に豆類の摂取量が減っているとされています。(「健康日本21」/平成23年10月:厚生労働省)913は、日本の旧暦9月13日を「豆名月(まめめいげつ)」と呼び、五穀豊穡の祈願と収穫に感謝する収穫祭の習慣があることから、その日付をネーミングの由来とし、日本の食文化に深く根付く栄養価の高い大豆をもっと身近に取り入れて、心身ともに健やかな毎日をご提供してほしいという願いを込めて生まれました。

展開商品は既存の大豆スイーツに多い焼き菓子類だけでなく、生菓子である「スフレチーズケーキ」や「クレメダンジュ」※、「フルーツ コンフィチュール」も揃えます。原材料には岡山県産 100%の大豆を使用した豆乳をはじめ、国産の厳選素材のみを使用している他、食材の持つ本来の味を楽しんでいただけるよう無添加にこだわっています。また、大豆由来の原材料を使用することで、低糖質、低脂質、グルテンフリーのスイーツを実現し、健康や美容に関心の高い方やアレルギーをお持ちの方にも楽しんでいただきたいと思います。さらに、国産の原材料のみにこだわることにより、微力ながら自給自足率の改善など食環境問題を考える小さなきっかけになることを目指しています。

※クレメ ダンジュ・レアチーズケーキの一種で、一般的にフルーツのソースなどと一緒に食べる生菓子。

ライフスタイルを事業領域とする当社は、本ブランドを通して日本の食文化に根付く“大豆”を食べる機会を増やし、食生活や食文化など食のライフスタイルへの気づきを提供していきたいと思っています。913は、今後も継続的に催事へ出店をしていくとともに、ECサイトでの販売も計画しております。



■催事情報

催事期間：2016年11月16日(水)～11月22日(火)

出店先：玉川高島屋 S・C

〒158-0094 東京都世田谷区玉川3-17-1

営業時間：10:00～21:00 ※施設に準ずる

催事場所：本館地下1階

販売商品：スフレチーズケーキ、クレメ ダンジュ、フルーツ コンフィチュール 4種のオリジナルスイーツをはじめ、913のこだわりでもある国産・無添加のパンケーキミックス、他焼き菓子などの販売を予定しています。

▼こちらより、最新情報をご覧ください。

913 公式 Facebook URL：www.facebook.com/913NEUFUNTROIS

■商品概要



スフレチーズケーキ

牛乳、クリーム、小麦粉不使用のチーズケーキ。岡山県産国産濃厚豆乳をはじめ、国産大豆粉など厳選した素材で作りました。大豆を使用しているため、通常のチーズケーキと比べて、低糖質、低脂質で、グルテンフリーなのが特徴です。

価格：¥1,944(税込み)

サイズ：12cm(4号)



クレメ ダンジュ

濃厚な国産豆乳とチーズを使用し、コクがありながらもさっぱりとした味わいと、大豆由来のチーズ風味原料で作られたふんわりとした口どけが特徴の生チーズケーキ。フルーツ コンフィチュールと一緒に召し上がりいただくのがおすすめです。

価格：¥1,944(税込み)

サイズ：12cm(4号)

フルーツ コンフィチュール

たっぷりの果実と砂糖のみで、優しく丹念に煮詰めました。フルーツ本来の食感を残しながら酸味と甘味を引き出し、低糖度に仕上げています。着色料・保存料は使用していません。

価格：¥562(税込み)

種類：ラズベリー、ブルーベリー、キウイ、マンゴー

容量：60g

株式会社ストライプインターナショナル 広報部

〒104-0061 東京都中央区銀座4-12-15 歌舞伎座タワー18階

TEL:03-3524-1502 FAX:03-3524-8341 MAIL:public-info@stripe-intl.com