

## フジタコーポレーション PB新商品のご紹介-1

### ■トワ・ヴェール ムース・フロマージュ



トワ・ヴェール製のクリームチーズを使用した、ふわふわ食感のムース状チーズケーキです。ミルクの風味を豊かに感じるフレッシュな北海道黒松内町産生乳からつくる濃密クリームチーズにふんわりホイップをブレンドして、ムース状のチーズケーキに仕上げました。

こちらからお求めいただけます。

<https://www.fujita-ec.shop/shopdetail/000000000395/>

### ■トワ・ヴェール ブルーチーズケーキ



トワ・ヴェール製の“くろまつないブルーチーズ”を混ぜ込んだ芳醇なバイクドチーズケーキです。北海道黒松内産の新鮮な生乳を無調整のまま、できる限り食べやすいように青カビ特有の風味を抑え、約2か月熟成させたブルーチーズ“くろまつないブルーチーズ”を使用しており、ブルーチーズの刺激や独特な風味が苦手な方でも食べやすく仕上がりました。

こちらからお求めいただけます。

<https://www.fujita-ec.shop/shopdetail/000000000394/>

### ■スモーク生ベーコンスライス



トワ・ヴェールのオープン当初から製造しているロングセラーの“スモーク生ベーコン”をスライスカットしました。北海道産の良質な豚バラ肉を使用し、昔ながらの塩と香辛料を手で擦り込む乾塩法で時間をかけ、ゆっくり熟成した後に、丁寧にスライスしました。

赤身と脂身が交互の三層になった北海道産豚バラ肉の、脂身の甘みや美味しさをさらに凝縮させるため、約2週間かけて塩漬けすることで旨味を最大限引き出しています。

2023年11月15日（水）より、株式会社フジタコーポレーション運営の通販サイト「どっさりバスケット」で販売を予定しております。

### ■ビーフバイツ



北海道産の牛モモを使用し、できる限り添加物は加えず塩と香辛料に漬込み時間をかけて熟成させました。お肉本来が持つ、素材の旨味とスパイスの香りが凝縮したビーフを一枚一枚丁寧に手切りし、ジャーキーのような噛み応えがありながらも、スチームで仕上げることでしっとりとした食感を両立しました。食べるとお肉のソフトでしっとりとした食感と、香る香辛料、そして噛めば噛むほど感じる牛肉本来の旨味が口の中で広がります。

2023年11月15日（水）より、株式会社フジタコーポレーション運営の通販サイト「どっさりバスケット」で販売を予定しております。

#### ■お問合せ先

株式会社フジタコーポレーション  
〒053-0021 北海道苫小牧市若草町5丁目3-5  
Ir-info@fujitacorp.co.jp

# フジタコーポレーション PB新商品のご紹介-2

## ■黒松内カシスジャム



黒松内町にある農場で一粒一粒丁寧に手摘みしたカシスの実をジャムにしました。

農薬や化学肥料を使用せず、黒松内町でできた油かすや牛の堆肥を使用して栽培された、希少価値の高い手摘みカシスをふんだんに使用した、ごろごろ果肉が美味しい特製のジャムです。

保存料など添加物は一切使わずカシスと砂糖だけで丁寧に手作りされたジャムは、口いっぱい香りや甘酸っぱさが広がり、カシスの爽やかで心地よい甘味と程よい酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

こちらは、トワ・ヴェール2Fリサーチルーム、催事等で先行販売を行っております。

2023年11月22日（水）より、株式会社フジタコーポレーション運営の通販サイト「どっさりバスケット」で販売を予定しております。

## ■レアとろ牛フレーク



北海道の自然に囲まれた牧舎で育った牛を使用した、レア食感のとろける牛フレークです。

徹底した衛生管理のもと「非加熱食肉加工技術」で加工された牛フレークは、牛肉の生食感や、お肉素材本来の風味をそのままお楽しみ頂けます。暖かいご飯の上に凍ったまま乗せてお召し上がりください。

2023年11月下旬より、株式会社フジタコーポレーション運営の通販サイト「どっさりバスケット」で販売を予定しております。

### ■お問合せ先

株式会社フジタコーポレーション  
〒053-0021 北海道苫小牧市若草町5丁目3-5  
Ir-info@fujitacorp.co.jp