

2021 年 9 月 30 日

株式会社 **ブルボン**

**オリジナル三角形ケーキをバータイプに
「シルベージュバー」を 10 月 5 日(火) に新発売！
～ ふんわりバームトリプルショコラも同時に新発売 ～**



シルベージュバー

株式会社ブルボン（本社：新潟県柏崎市、代表取締役社長：吉田康）は、しっとりケーキのお手軽スイーツ“バータイプシリーズ”に「シルベージュバー」と「ふんわりバームトリプルショコラ」を2021 年 10 月 5 日（火）に新発売いたします。また同時に、「濃厚チョコブラウニー」など 4 品をリニューアルいたします。

バラエティ豊かな品揃えと満足感のある食べ応えを、手を汚さずにお召しあがりいただけます。

【 6 品共通の商品概要 】

内 容 量 ： 1 個

発 売 日 ： 2021 年 10 月 5 日（火） 全国発売

販売チャネル（予定）：コンビニエンスストア、量販店、ドラッグストア、小売店、売店など

価 格 ： オープンプライス

賞味期限：6 カ月



商品名：シルベーンバー

ロングセラー商品の「シルベーン」をバータイプのスイーツに仕上げました。

ふんわり食感のスポンジ生地にバニラクリームをサンドし、チョコレートでオールコーティングしたチョコレートケーキです。



商品名：ふんわりバーム
トリプルショコラ

ふんわりソフトに焼きあげたチョコバームとコク深いチョコソースを重ね合わせ、上下の面をミルクチョコレートでコーティングしました。ミルクチョコ、チョコバーム、チョコソースの3つの「チョコ」を使用したチョコづくしのバームクーヘンです。



商品名：濃厚チョコブラウニー

大粒のチョコチップをちりばめ、チョコレートを練り込んで焼きあげたケーキ生地に、さらにチョコレートでハーフコーティングしました。発酵バターを生地に加えることで、チョコと相性の良いミルクの風味が際立ち、より一層おいしく仕上げました。



商品名：濃厚チョコブラウニー
リッチミルク

大粒のチョコチップとミルクチョコレートとを練り込んで焼きあげたケーキ生地に、さらにミルクチョコレートでハーフコーティングしました。発酵バターを生地に加えることで、ミルクの風味が一層際立ち、よりおいしく仕上げました。



商品名：ふんわりバーム
ホワイトショコラ

ふんわりソフトに焼きあげたバームクーヘンとアプリコットジャムを重ね合わせ、上下の面をホワイトチョコレートでコーティングしました。発酵バターの風味豊かな生地とホワイトチョコが織りなす味わいをお楽しみいただけます。



商品名：濃厚ベイクドチーズケーキ

チーズ風味豊かなケーキ生地でチーズクリームと濃厚なチーズソースをサンドしました。カマンベールチーズの風味とほどけるくちどけのケーキ生地が一体となったクセになる味わいです。

以 上

【 この件に関するお客様のお問い合わせ先 】

株式会社ブルボン お客様相談センター

Tel：0120-28-5605