NEWS RELEASE

2024 年 3 月 1 日

D&N コンフェクショナリー株式会社

ときめく食感！ふわっサクッを楽しめる新商品
『マシュリモ』誕生！！
2024 年 3 月 8 日(金)より阪急うめだ本店にて期間限定販売!

株式会社ドトール・日レスホールディングス傘下の D&N コンフェクショナリー株式会社(本社：東京都渋谷区)は、素材のマリアージュと食感を楽しむ新スイーツブランド『マシュリモ』を 3 月 8 日(金)～3 月 1 4 日(木)までの期間限定で阪急うめだ本店にポップアップショップをオープンいたします。 https://marshlimo.com/

マシュリモとは

『マシュリモ』誕生のきっかけは、スペインの街ビルバオの伝統スイーツ『カロリーナ』との出会い。タルト生地にうずまきのようなメレンゲがそびえるソフトクリームのようなユニークな形に目を奪われ、お菓子作りの楽しさそのものを感じました。美味しいだけでなくユーモアのあるスイーツは人々を魅了すると考え、開発が始まりました。

うずまきをふわふわのバニラマシュマロで表現、サクサクのパイの中にフルーティーなマカロンとガナッシュを重ね、仕上げにパリッとしたチョコでコーティング。トップにはピスタチオやドライストロベリーを飾りつけ華やかに仕立てました。
私たちのユーモアを形どった渾身の一品です。

そんな『マシュリモ』が阪急うめだ本店にて 3 月 8 日(金)から 3 月 14 日(木)までの期間限定で開かれるポップアップショップにてデビューいたします。次回の出店は未定ですのでこの機会をお見逃しなく！最新のマシュマロスイーツをホワイトデーのギフトとしてもリラックスタイムのお供としてもぜひお楽しみください。

様々な素材のマリアージュと食感を楽しめるスイーツ

マカロン、ガナッシュ、チョコレートは互いの美味しさが引きたつベストな組み合わせを何度も試作を重ね追求いたしました。ひとくち食べるごとに変わる食感もこだわりのポイント。
試行錯誤を経て誕生した 2 つの異なるフレーバー【ピスタチオ&ストロベリー】、【パッション&マンゴー】をお届けいたします。

【ピスタチオ&ストロベリー】
サクサクのパイタルトにピスタチオマカロンと福岡産あまおう苺ガナッシュを重ね、自家製ふわふわマシュマロを絞りました。仕上げにダークチョコレートで全体を包み、ピスタチオをトッピング。香ばしいピスタチオマカロンと濃厚で甘酸っぱいあまおう苺ガナッシュの相性が抜群な春の訪れにぴったりの一品です。

【パッション&マンゴー】
サクサクのパイタルトに宮崎産マンゴーマカロンと小笠原パッションフルーツガナッシュを重ね、自家製ふわふわマシュマロを絞りました。仕上げにホワイトチョコで全体を包み、フリーズドライストロベリーでトッピング。
ひとくち食べるとパッションフルーツの爽やかな酸味とマンゴーの濃厚な甘い香りが口いっぱいに広がる、南国感を味わえる一品です。

こだわりの詰まった愛らしいビジュアル

ちょこんとしたまるみのあるフォルムが特徴的な『マシュリモ』。パイの土台にふわふわのバニラマシュマロを丁寧に絞り、チョコでふんわりと全体を包むことによってこのフォルムを作りあげています。外見だけでなく食べ進めていくことで現れる断面も色鮮やかに美しく仕立てています。
こだわりのピンク色を背景にマシュリモのイラストが描かれた温かみのあるパッケージは贈り物にもぴったり。フィルムには上品に光る濃いピンクを採用。優しいピンクのパッケージとビビッドなピンクのフィルムのコントラストを華やかに仕上げました。
また SDGs への取り組みとして、パッケージには環境に配慮した FSC 認証取得の再生資源を使用、商品の品質を保持する個包装フィルムには、環境に配慮したバイオマスインクを使用しております。

ブランド名について

開発のきっかけとなったスペインのスイーツにちなみ、スペイン語で「うずまき」を意味する“レモリノ”と、”マシュマロ”を掛け合わせて『マシュリモ』に。つい口に出したくなるようなかわいらしい響きであることから名づけられました。

商品内容

●商品名　マシュリモ 4 個入(ピスタチオ&ストロベリー2 個、パッション&マンゴー2 個)
●価　格 1,140 円(本体価格)
2 つのフレーバーを食べ比べることができ、一度に両方楽しめる贅沢なアソート商品です。

開催概要

●阪急うめだ本店　ベーカリーイベント 1
●3 月 8 日(金)～3 月 1 4 日(木)

【本件に関する報道関係ならびに商品についてのお問合せ先】
D&N コンフェクショナリー株式会社　広報担当　須藤
TEL : 03-5569-7137 / FAX : 03-5569-7147 / Mail : yoshimi-sudo@dn-con.co.jp
月~金曜日(祝日を除く) 9:00~17:00