

Papan Brownie



FUKUOKA SHIME BRAND

パパン・ブラウニー

Papan Brownie

fleur blanche 柚菓 (フルール ブランシェ ゆずか)



ほどよい上品な甘みと濃厚な味わい。
食するごとに深みを増すスペシャルなブラウニー。



しっとりモッチリのW食感。濃厚かつ上品な味わいを堪能。

一口ほおばるとすぐさま口の中に広がるチョコ
レートの深みのある甘さと白じまの風味。そし
て、ほのかに香るラム酒が絶妙なハーモニーを奏
でるフルールブランシェ柚菓の「パパンブラウ
ニー」。すっきりとした甘みとしつかりとした濃
厚な味わいは毎日のティータイムをより上品に
楽しませてくれる。

ブラウニーとは、もともとアメリカで生まれ
たチョコレート焼き菓子。チョコレートケーキ
を焼くのに失敗しベチャコになったものから
生まれ、ケーキにはない重厚で濃厚な味わいと
クッキーにはないしっとり感で人気となり、今
ではアメリカを代表する焼き菓子のひとつに
もなっている。

シンプルな焼き菓子だからこそ素材やバランス、
焼きあがるまでの工程ごとにこだわること。ブ
ラウニーの味は驚くほど変化する。フルールブラン
シェ柚菓の「パパンブラウニー」は、甘味として三温
糖、蜂蜜、トレハロースを独自のバランスでブレンド。
決してしつこすぎない上品な甘みと食べる人への
安全面に配慮し、素材選び、何度も何度も改良
を重ねようやくたどり着いたのがこの3種の絶妙
なブレンドだった。そして、一口ほおばるとすぐに気
づくもっちりとした食感。生地にタピオカ粉を練
りこむことで、口の中でパサパサしないしっとり、
もっちり食感を演出し、濃厚な味わいとマッチし
た満足感を与える。「体にも美味しいものを」のコ
ンセプトからあえて手軽な牛乳をつかわずスキム
ミルク、安全が目に見える素材以外は決して使わ
ないのもこだわりの一つ。手間を惜しまず「工程ご
と丁寧」に、真心込めて焼き上げる。

しっとり甘みを抑えた濃厚な味わいともっち
り食感、ラム酒のほのかな香り、そして安全性に
徹底的に配慮した「パパンブラウニー」はお子様
からご年配の方まで幅広く楽しんでいただける
逸品である。

FUKUOKA SHIME BRAND

Papan Brownie

FUKUOKA SHIME BRAND

甘み・食感・香り、味の追求はもちろん、
体にいいものしか使いたくなかったんです。



▲工房ではパパン・ブラウニーの他、おからクッキーやチーズマーブル、季節限定商品など細かなこだわりが光るオリジナルのお菓子も製造しています。



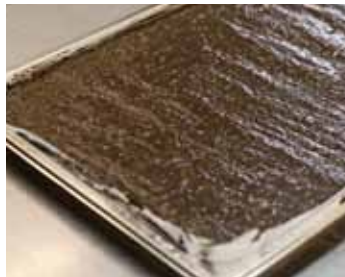
開発者
松村 由紀子

パパン・ブラウニーの開発でまず第一に考えたことは「味はもちろん、食べて体にいいもの」というシンプルで基本的なものでした。私自身も子どもを持つ親ですので、親の目線から安全性がわからないものや添加物などを一切加えない、自信を持って子どもにも食べさせられるお菓子をつくらうって思ったのが原点ですね。そこから、かつて石炭産業で栄えた志免町をイメージし、石炭のような黒いお菓子「ブラウニー」のオリジナル商品「パパン・ブラウニー」の開発がはじまりました。

はじめは、開発の原点でもあった「安全性」の部分から使う素材選びを念入りに行いました。実際に焼き上げてみて甘みしっとり感歯ざわり・食べ応え・香りなどをさまざまに観点から検証し、何度も見直しを繰り返しました。

その結果、最高の甘みを出す、三温糖・蜂蜜・トレハロースのブレンドにたどり着きました。更に栄養面から牛乳ではなくスキムミルクを加えています。開発から完成まで長い時間を費やしましたが、ようやくくしっとりとした濃厚な味わい、もっちりとした食感、そしてほのかに香るラム酒、小さなお子様から高齢者までどなたでも自信を持って提供できるベストバランスの「パパン・ブラウニー」が完成しました。

テイスタータイムやコーヒープレイクにたくさんの方がこのパパン・ブラウニーで笑顔いっぱい幸福な時間を過ごすてもらっていますね。



- ☑ タピオカ粉入りのもちもち食感!
- ☑ チョコレートとココアのしっとりとした深みのある味!
- ☑ 白ごま、ピーナッツの香ばしい風味!
- ☑ ほのかに香るラム酒入り!
- ☑ 三温糖・蜂蜜・トレハロースブレンドの上品な甘み!



パパン・ブラウニー

希望小売価格 1袋 200円

内容量 / 1袋 2個入 ※個数に応じてパッケージ相談可
賞味期限 / 常温で夏期14日、冬期30日
原材料 / バター、卵、三温糖、国産薄力粉、チョコレート、ピーナッツ、ココア、タピオカ粉、ハチミツ、白ごま、トレハロース、スキムミルク、食用竹炭、ベーキングパウダー、ラム酒
アレルギー表示 / 商品本体に小麦・卵・乳・落花生を含む。

店舗情報



fleur blanche 柚菓

(フルールブランシェ ゆずか) (柚の木学園内)

TEL.092-936-5427

(担当:高江洲)

福岡県糟屋郡志免町吉原688-1

「からだに優しい」お菓子づくりをコンセプトに、安心安全に徹底的にこだわった美味しさを追求。厳選した素材を使い、手間を惜しまず一つずつ丁寧に真心込めて製造しております。

FUKUOKA SHIME BRAND