

報道関係者各位



2017 年 1 月 30 日

発信：株式会社北信越地域資源研究所
(上越妙高駅西口 フルサット) 025-520-8777**フルサットカフェ****バレンタインデー企画として地元パン・ケーキ店「プティ」とコラボレーションした
「フルサットガトーショコラプレート」を****2 月 6 日（月）から提供****バレンタインデー直前にはホールケーキの受注販売も実施します**

北陸新幹線/えちごトキめき鉄道「上越妙高駅」西口でコンテナを利用し、昔ながらの雁木を新感覚で再現した通路で連結し、おいしい、たのしい、カワイイ、カッコイイなどフルサットをぎゅっと凝縮した商業施設「フルサット」を運営する株式会社北信越地域資源研究所（〒943-0861 新潟県上越市大和 5-26-1 代表 平原 匡）はこのたび、直営店舗であるフルサットカフェにて、地元のパン・ケーキのお店プティ（〒943-0861 新潟県上越市大和 5-10-1 渡辺酒店内 経営 佐藤 富美子）とのコラボレーションによるバレンタインデーに因んだ特製ケーキプレートの提供と、お持ち帰りの受注販売を行います。

商品名「フルサットガトーショコラプレート」



販売：フルサットカフェ

(上越妙高駅西口徒歩 1 分「フルサット」内)

販売価格：800 円(税込)

提供期間：2017 年 2 月 6 日（月）～14 日（火）

受注販売：

予約期間：2017 年 1 月 30 日（月）～2 月 11 日（日）

お渡し：2 月 11 日（土）～14 日（火）

※ご予約は希望日の 3 日前まで

電話予約（フルサットオフィス 025-520-8777 9:00-18:00）

※イメージ画像：プレートの内容は日替わりとなります

「素材や品質に妥協しない『大人感』、『素材感』を追求した特別なチョコケーキ」を作りたい。そんな願いをプティ様にお受けいただき、地元岩の原ワインを使用した、金柑の赤ワイン煮がアクセントのガトーショコラが完成しました。大人感、素材感だけでなく、安心・安全・健康にも配慮した商品となっています。

▽材料

国産チョコレート「クーベルチュール・スペリオル・エクアトゥール」（カカオ分 100%、70%の 2 種類使用）
国産小麦粉、国産フレッシュバター、ココア、粗糖、宮崎産金柑のワイン煮（岩の原ワイン使用）ほか※ベーキングパウダー不使用

今後も弊社、ならびにフルサットでは上越地域の魅力ある事業者販売者様とのコラボレーションをした販売企画を行ってまいります。

以上