

生地とクリームの絶妙なハーモニー

口どけよくラングドシャ生地をリニューアル

ラングリーシリーズリニューアル発売

ミスターイトウ

報道関係者各位

2018年2月吉日
イトウ製菓株式会社

イトウ製菓株式会社(本社:東京都北区、代表取締役社長:山崎 敬介)は2018年3月5日より「ラングリー チョコレートクリーム」「ラングリー バニラクリーム」「ラングリー 宇治抹茶玉露入り」をリニューアル発売いたします。

ラングリーシリーズはサクッと軽い食感に焼きあげたラングドシャ生地に、なめらかなクリームをはさんだサンドクッキーシリーズです。今回、生地のコドケをより高めることで生地とクリームのバランスを改良しました。

ラングドシャクッキーは、生地の状態にあわせてオーブンの温度だけでなく湿度も調整し、ていねいに焼きあげています。生地の縁に生まれる「ブラウンエッジ」が美味しさの目印です。



(左)ラングリー チョコレートクリーム
JANコード: 4901050115170
(中)ラングリー バニラクリーム
JANコード: 4901050115187
(右)ラングリー 宇治抹茶玉露入り
JANコード: 4901050119963
内容量: 12枚(3枚×4パック)
希望小売価格: ¥220(税抜)
発売日: 2018年3月5日
発売地区: 全国

おいしさのひみつ

サクッと軽い食感のラングドシャ生地

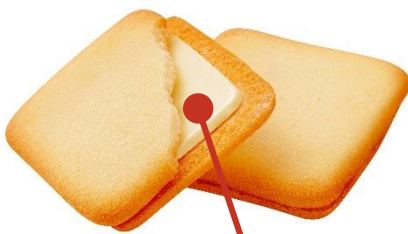
ていねいに焼きあげた
口どけのよいラングドシャ生地

玉露入り抹茶クリーム

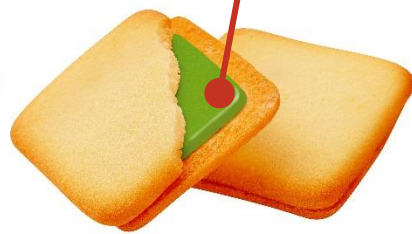
厳選した玉露を隠し味に
配合した、上品で華やかな
香りと旨みのクリーム



なめらかなチョコクリーム



コクのあるバニラクリーム



■報道関係者様お問合わせ先
イトウ製菓株式会社 営業本部 マーケティング課
【E-mail: ito-info@mr-ito.com Tel: 03-5814-4663 Fax: 03-5814-4666】
受付時間: 祝日を除く月~金曜日 9:00~17:00