

「卵二段仕込み製法」で美しいラングドシャ生地を実現

ラングリーシリーズリニューアル発売



報道関係者各位

2020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2020年3月2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」をリニューアル発売いたします。

ラングリーは、きめの細かいラングドシャ生地に、口どけの良いクリームを挟んだサンドクッキーです。今回のリニューアルではビスケット専門メーカーとして、よりおいしいラングドシャを味わっていただくため、生地を作る際卵を2段階に分けて混ぜ合わせる「卵二段仕込み製法」を採用しました。これにより、なめらかできめの細かい生地を実現しました。より美しく、おいしいラングドシャクッキーをご提供します。



(上段左) ラングリーチョコレートクリーム
JANコード：4901050115170

(上段右) ラングリーバニラクリーム
JANコード：4901050115187
内容量：12枚（3枚×4パック）
希望小売価格：¥220（税抜）

(下段左) 6枚ラングリーチョコレートクリーム
JANコード：4901050115583

(下段右) 6枚ラングリーバニラクリーム
JANコード：4901050115590
内容量：6枚
希望小売価格：¥110（税抜）
発売日：2020年3月2日
発売地区：全国

おいしさのひみつ

きめの細かい
ラングドシャ生地
ていねいに焼きあげた
口どけのいいラングドシャ生地



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

■お客様お問合わせ先
イトウ製菓株式会社 お客様相談室
【Tel：0120-010553】
受付時間：祝日を除く月～金曜日 9：00～17：00