

2022年3月15日

## コダマ社と開発の冷凍スイーツより 新感覚ハイブリットスイーツ『クロフィン』を発売

株式会社日本アクセス(所在地:東京都品川区、代表取締役社長:佐々木淳一)は、外食事業の展開や、ヨーロッパから輸入した食肉製品販売で有名な株式会社コダマ(所在地:東京都大田区、代表取締役社長:小玉勝巳)と取組み開発した冷凍パン・スイーツの品揃え強化のため、3月15日(火)より新商品『クロフィン』を発売開始いたします。



※クロフィン イメージ写真

### クロフィンとは

- ・「クロワッサン」と「マフィン」を掛け合わせた新感覚ハイブリットスイーツです。
- ・クロワッサン生地をマフィンの型で焼成するため、クロワッサンのサクサクとした食感をそのままに、マフィンのしっとり感も楽しめます。
- ・マフィン型の生地にフィリングを注入しているのでまるでパフェのようなクロワッサン。
- ・イタリアナポリ伝統スイーツ「コーディアラゴスタ」が源流となり、オーストラリアで生まれた新感覚スイーツ(発祥は諸説あり)です。

## コダマ社：クロフィンについて

- ・冷凍パン・スイーツの品揃え強化商品のため既存のシナモンロールとフレンチトーストに加えクロフィンを発売いたします。
- ・食べ方は自然解凍でふんわり、温めてとろ〜りの2種類の食感が楽しめます。



### 【生地のごこだわり】

- ・クロワッサン生地のバターはフランス産発酵バター100%を使用。
- ・小麦粉は無添加のフランス産のみ使用。



### 【クリームのごこだわり】

- ・冷凍だからできる甘さを抑えつつ風味豊かなクリームを使用。  
カスタード・・・糖度を抑え、かつ北海道純生クリームを使用しコクのあるクリームを使用。  
ショコラ・・・クロワッサンの香りに負けないナッツ香る濃厚ショコラを使用。

商品名	クロフィン クリーミーカスタード	クロフィン 濃厚ショコラ
		
JANコード	4940088601118	4940088601132
発売日	2022年3月15日	2022年3月15日
入数	20×2	20×2
賞味期限	180日	180日
特徴	北海道純生クリームを使用し、しっかりとクリーム感のあるカスタードを発酵バター香るクロワッサン生地で包んでいます。	アーモンドとヘーゼルナッツを使用しナッツの芳醇な香りが楽しめるショコラクリームを発酵バター香るクロワッサン生地で包んでいます。

以上