

“昔ながら”の製法でつくる “新しい” 味わいの「かりんとう」

KAR/NEO
カリネオ

3/28日（月）より直営店で先行発売。

4/1（金）より全国百貨店にて発売開始。

※日本全国の百貨店で販売。販売エリアでも取扱いの無い店舗がございます。

株式会社フジバンビ（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：田中三正）は、新商品「カリネオ」を3月28日（月）から直営店で先行発売し、4月1日（金）より全国の百貨店で発売を開始致します。

開発意図

現在、黒糖ドーナツ棒を製造するフジバンビの創業当初の主力商品はかりんとうでした。そんなフジバンビの原点とも言える「かりんとう」に立ち返り開発。ドーナツ棒同様、生地と蜜にこだわりサクッと軽い、現代の「かりんとう」を目指しました。

昔ながらのイメージが強い「かりんとう」を普段は手に取らない世代にも、その美味しさを再発見してもらえるような、モダンで親しみやすい形状・味付け・パッケージの商品に仕上げました。

「カリネオ」とは

商品名である「カリネオ」は、「リ」の部分ドイツ語で「&（アンド）」を意味する「/（スラッシュ）」で表現し、“かりんとうらしさを活かした昔ながらの美味しさ” & “粹に捕らわれない味・食感の新しい美味しさ”が融合した「ネオ（Neo）」かりんとうという意味を込めました。



かりんとうらしきと新しさを求めて、
生地の基盤となる小麦粉からこだわっています。

メゾンカイザートラディショナルを配合

メゾンカイザートラディショナルを配合。日清製粉が製造するフランスのパン職人エリック・カイザー氏がプロデュースし粉末麦芽を配合したこだわりの小麦粉を使用。

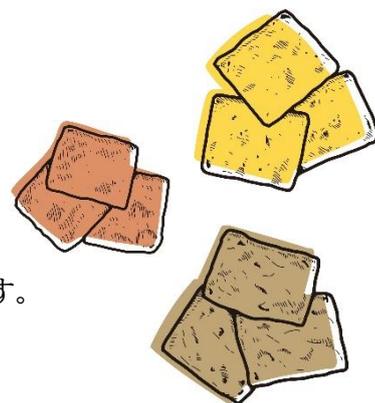


ハード系のパンなどに使用される、香り高く歯ごたえに富む小麦粉を採用することで、かりんとうらしいカリッと軽い食感と芯から感じられる香ばしさを両立。深い味わいを楽しむことができます。

形状

カリネオの薄く四角い形状も、美味しさへのこだわりです。

かりんとうと聞いてまずイメージされる棒状のものより、薄く延ばして揚げることで、カリッと軽い食感を出しています。また、生地を薄く広げることで、小麦粉の香りとトッピングスパイスの旨味が絶妙にマッチしてお互いの風味を引き立てるので、噛みしめるごとに味わい深さを楽しめます。



商品詳細

- ◇発売日：4月1日（金）（直営店は3/28（月）より先行発売）
- ◇内容量：90g
- ◇賞味期間：60日
- ◇参考販売価格：450円（税込）
- ◇パッケージ：チャック付きのため、開封後も一度に食べきる必要なく楽しめます。



トッピングラインナップ

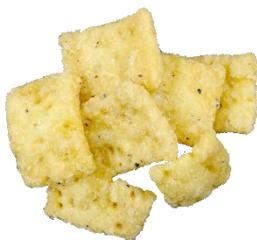
◇オニオンソルト



以前フジバンビが製造していた「玉ねぎかりんとう」をヒントに発案された味付けです。玉ねぎかりんとうは、玉ねぎの香ばしさとかりんとうの相性がいいということでお客様より根強くご愛顧頂いておりました。

カリネオでは、塩味を強めにする事でパンチを出し、香ばしさに磨きをかけました。

◇チーズペッパー

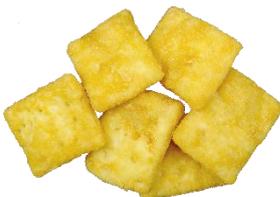


香ばしいチーズをつかったまろやかな味付けです。アクセントにブラックペッパーを使用しています。

フランスパンに使われる小麦粉が使われているカリネオは、チーズとの相性も抜群です。

おやつでもおつまみでも楽しめる美味しさです。

◇焦がしキャラメル



キャラメルベースの甘い味付けです。焦し風味がかおる香ばしくて優しい甘さのかりんとうに仕上がっています。

カラリとした食感とキャラメルの甘い香ばしさが相まって、子供から大人まで美味しく食べられるカリネオです。

お取り扱い直営店・公式オンラインショップ

◇四方寄総本店 : 熊本市北区四方寄町 1445-1 TEL : 096-245-5350 営業時間 : 10:00~19:00

◇熊本駅店 : 熊本市西区春日 3-15-30 TEL : 096-359-5910 営業時間 : 8:00~20:00

◇博多駅マイング店 : 福岡市博多区博多駅中央街 1-1 TEL : 092-292-1590 営業時間 : 9:00~21:00

※熊本駅店、博多駅マイング店の営業日や営業時間はそれぞれ「熊本駅」、「博多マイング」に準じます。

◇公式オンラインショップ : <https://www.fujibambi.co.jp/>