



**ギンビス**

PRESS RELEASE カテゴリ> 新商品情報

2024年2月22日

株式会社ギンビス

**新商品「まるでケーキなビスケット」“サクッとしっとり”新しい食感！**

**ガトーショコラ味とティラミス味を3月11日より発売**

～ギンビス史上初、くちどけの良いビスケット生地にチョコをしみ込ませた商品が登場！～

株式会社ギンビス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮本周治）は2024年春夏新商品として3月11日（月）より「まるでケーキなビスケット ガトーショコラ味 50g」と「まるでケーキなビスケット ティラミス味 50g」を発売いたします。



#### ◆商品特長

「まるでケーキなビスケット」は“サクッとしっとり”とした、これまでにない新しい食感を楽しめる新商品です。

ほろほろとしたくちどけの良いビスケット生地にチョコをしみ込ませ、それぞれのケーキの風味をイメージするパウダーをまとわせました。まるでケーキのような濃厚な味わいと、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。ビスケットの形状もケーキを連想する可愛らしい三角形にしたこだわりの強い商品です。



## ◇商品開発にあたって

これまで「ほろほろとした食感の少し厚めのビスケット」にチョコをしみ込ませる事は、味わいやビスケットの割れ・欠けなど難しい課題がいくつもありました。

今回、原料や製造の方法を工夫して課題を克服し、これまでにない新しい食感を生み出すことが出来ました。この試作品を食べた際に開発メンバーから出た「まるでケーキを食べた時のような美味しさを味わえる商品」という意見をそのままコンセプトとして、商品を開発しました。

ビスケットなどの素材にチョコをしみ込ませる製法を「含浸技術」といいます。

ギンビスではこの含浸技術を用いて独自の製品開発に取り組んでいます。

「しみチョココーン」をはじめ、「GINZA RUSK」や「たべっ子どうぶつ」、「アスパラガスビスケット」でもチョコをしみ込ませた商品を展開しています。

## ◇商品情報

### ■まるでケーキなビスケット ガトーショコラ味 50g

発売期間：2024年3月11日（CVS先行：3月4日）

参考上代：183円（税抜）

内容量：50g

商品特長：くちどけの良いココア風味のビスケット生地にチョコをしみ込ませました。

洋酒フレーバー※を使用し、本格的なガトーショコラの味わいを表現しています。

まるでケーキのようなしっとりとした食感、味わい、くちどけが楽しめるビスケットです

※商品にアルコールは含まれておりません

### ■まるでケーキなビスケット ティラミス味 50g

発売期間：2024年3月11日～2024年6月末予定（CVS先行：3月4日）

参考上代：183円（税抜）

内容量：50g

商品特長：くちどけの良いコーヒー風味のビスケット生地にホワイトチョコをしみ込ませました。

マスカルポーネのフレーバーを使用し、上品なティラミスの味わいを表現しています。

まるでケーキのようなしっとりとした食感、味わい、くちどけが楽しめるビスケットです。

## ◇担当者より

「くちどけの良いビスケット」と「素材にチョコをしみ込ませる技術（含浸技術）」の掛け合わせは技術的に非常に難しく、これまで何度もチャレンジをしてきましたが、ようやく自信のある商品が完成しました。

仕事や勉強・家事などの合間に飲み物と一緒に食べて、少しでもリラックスした時間をお楽しみいただければと思います。

今後も様々なケーキをモチーフとして新しい商品を作っていきたいと考えております。

是非ご期待ください。

## ◇「ギンビス」について

ギンビスは、創業以来一貫して「焼き菓子」にこだわり続けてきました。ビスケットやノンフライスナックを昔ながらの職人が長い歴史の中で培ってきた匠の技で実現し、絶妙な火加減で焼き上げる技術を磨いてきました。

ギンビスの取り組みは単に技術だけではありません。「お菓子を夢を！」の理念のもと、おいしく、楽しく食べていただけるよう形状にもこだわっています。アスパラガス・たべっ子どうぶつ・しみチョコ

コーンなど、いずれもこだわり抜いた形状で、お客さまが手に取りやすく、また目でも楽しんでいただけるように工夫を行っています。

## ◇会社概要

株式会社ギンビス

- 代表者 : 代表取締役社長 宮本 周治
- 設立 : 1930年(昭和5年)5月5日
- 事業内容 : ビスケット、クッキー、クラッカー、チョコレート類、スナック等の製造・販売、海外事業展開
- URL : <http://www.ginbis.co.jp>
- PR : 「お菓子の夢を！」を合言葉に、世界中で愛される商品を日々作っています。