

SHIBUYA CHEESE STAND

〒150-0047 東京都渋谷区神山町5-8 1F

株式会社 nobilu

☎03-6407-9806 ☎03-6407-9807

www.cheese-stand.com

ホリデーシーズンにぴったり！リコッタチーズを使ったアマルフィ伝統のお菓子が登場！
「リッチ・リコッタ スフォリアテッラ」でイタリアンなクリスマスパーティーを楽しみませんか。

株式会社 nobilu(本社所在地:東京都渋谷区神山町、代表取締役:藤川真至)は、
2015年11月10日(火)より新メニュー「リッチ・リコッタ スフォリアテッラ」を発売いたします。

「スフォリアテッラ」とは

「スフォリアテッラ」とはイタリア・ナポリ地方の伝統的な焼き菓子
です。1600年代にアマルフィの修道院で誕生したと言われて
おり、今では南イタリア全土で愛され、街中のバルやドルチェ
ショップで定番のお菓子となっています。



「スフォリアテッラ」はイタリア語でひだを何枚も重ねたという意味で、その名の通り、外側は
ぱりぱりとした食感が楽しい生地になっています。

中身は各店舗によって違いがありますが、主にリコッタチーズ、セモリナ粉、ドライフルーツ、
シナモン、バニラを混ぜたクリームを入れるのが本場の味です。

朝食やティータイム、食べ歩きに…ナポリ人が大好きな定番のお菓子なのです。



SHIBUYA CHEESE STAND

〒150-0047 東京都渋谷区神山町5-8 1F

株式会社 nobilu

☎03-6407-9806 ☎03-6407-9807

www.cheese-stand.com

「リッチ・リコッタ スフォリアテッラ」

420 円

なぜイタリアで大人気の「スフォリアテッラ」が今まで日本で有名になっていなかったのか…。それは材料に秘密があります。スフォリアテッラをおいしく仕上げるためにはフレッシュでおいしいリコッタチーズが必要なのです。毎日お店でリコッタチーズを手作りしているからこそ、本場の美味しさを再現することができました。

パリパリの生地とフレッシュなリコッタチーズを贅沢にたくさん入れたクリーム、爽やかな柑橘の香りをアクセントにしたオリジナルの「リッチ・リコッタ スフォリアテッラ」。

SHIBUYA CHEESE STAND だからこそできる本場イタリアのお菓子をぜひ、お楽しみください。

「リッチ・リコッタ スフォリアテッラ」テイクアウト BOX

2300 円

手みやげやプレゼントにぴったりの BOX セット。5 個入りです。

ご自宅やオフィスなどでもぜひ、「スフォリアテッラ」のおいしさをみなさまでシェアしてください。オーブンやトースターで温めてからお召し上がりいただくと焼き立てのようなおいしさを楽しんでいただけます。

「FRESH CHEESE Delivery」 News

家族が集うホリデーシーズンにおうちでおいしいチーズを囲んで楽しいひとときを過ごしませんか。

FRESH CHEESE Delivery では SHIBUYA CHEESE STAND のおいしさをご自宅にそのまま

お届けします。パーティーや帰省の手みやげにもおすすめです。

御歳暮やお年賀用のギフト BOX もご用意しておりますので、お世話になった方への贈り物にもぜひご利用ください。

Online shop: fcd.cheese-stand.com



SHIBUYA CHEESE STAND

〒150-0047 東京都渋谷区神山町5-8 1F
株式会社 nobilu

☎03-6407-9806 ☎03-6407-9807
www.cheese-stand.com

〈会社概要〉

設立:2012年3月8日

代表者:藤川 真至

資本金:750万円

目的:フレッシュチーズの製造、販売 及びフレッシュチーズを用いたメニューの販売

店舗:東京都渋谷区神山町5-8 1F 「SHIBUYA CHEESE STAND」

URL: www.cheese-stand.com

Online shop: fcd.cheese-stand.com