

2019年9月12日

報道関係各位

ハロウィンパーティーにおすすめ

ハロウィン限定商品 10月から続々登場

～かぼちゃや旬の素材を使った焼菓子や限定パン販売開始～

ハレの日に食べるパン、食べて健康になるパンをコンセプトに進化を続けるベーカリー、シニフィアン シニフィエ（所在地：東京・世田谷、シェフ：志賀勝栄）は、季節イベントであるハロウィンに向けた、限定の焼菓子やパンを販売します。



シニフィアン シニフィエは、旬の食材をパンに取り入れ、季節にあわせた限定パンを販売しています。パンを食べることで四季を感じていただきたい、また旬のイベントやパーティーにパンで華やかさをプラスしていただきたいと考えています。

日本でもすっかり定着したハロウィン。友人や近所の方々との集まりや手土産にぴったりの、かぼちゃや旬の素材を使った焼菓子やパンを期間限定で販売します。

■ハロウィン限定商品紹介

【かぼちゃのフィナンシェ】 価格 300円+税/個
発酵バターを贅沢に使用したリッチなかぼちゃのフィナンシェ。
発売日：2019年10月1日（火）～31日（木）



Signifiant Signifié

■ハロウィン限定商品

【かぼちゃのクグロフ】 価格 2,200円+税/個

かぼちゃピューレを練り込んだ生地、マロングラッセとチョコレートを入れて焼き上げました。

熱の伝わりがじんわりと優しい陶器の型を使って焼き上げ、しっとりとした質感です。

※クグロフはフランスアルザス地方の発酵菓子です。

発売日：2019年10月12日（土）～31日（木）



【かぼちゃのブリオッシュ】 価格 1,100円+税/個

たっぷりのバターと卵が入ったブリオッシュ生地、かぼちゃとチーズを入れて 焼き上げました。

発売日：2019年10月16日（水）～31日（木）



本件に関するお問い合わせ先：シニフィアン シニフィエ 広報担当 石曽根

連絡先：03-3422-0030

E-mail：presse@signifiantsignifie.com