

## 4月の新商品 抹茶シリーズを販売いたします

マックスバリュ西日本株式会社（本社：兵庫県姫路市／代表取締役社長：藤本 昭）は、マックスバリュのインスタペーカリー全71店舗におきまして、抹茶使用した菓子パンを販売いたしますのでお知らせいたします。

新芽の季節である4月は、新茶の出来る上がる時期です。今月は、お子様からご年配の方まで喜んでいただける抹茶シリーズとして、抹茶の風味と鮮やかな緑をもつ宇治抹茶を使用した菓子パンをご紹介します。

『抹茶パイ』は、サクッとしたパイ生地の中に、やわらかなスポンジを包み込みこんだ菓子パンで、ギザギザの縁取りと半月の形に成型することで木の葉をイメージして焼き上げました。

また、『宇治抹茶入りリーフパイ』は、抹茶の鮮やかな緑を加えたパイ生地を木の葉の形に型抜きし、砂糖をまぶして焼き上げたサクサクのパイ菓子であり、『宇治抹茶小豆パン』は、ケーキ生地に抹茶と小豆をマーブル状に混ぜて焼き上げたやわらかな菓子パンです。

当社は今後も、お客さまに喜んでいただける様に、季節に合わせた出来たてのパンをご提供してまいります。

### 【記】

#### 【商品案内】

商品名 抹茶パイ  
販売価格 150円  
販売開始日 2011年4月1日（金）  
商品特徴 抹茶を練りこんだパイ生地をケーキ生地を包み込んで焼き上げたパイ菓子です。外はサクッとしたパイ生地の中はやわらかなスポンジが入っています。半月の形に葉脈を書き込むことで、木の葉をイメージした形に焼き上げています。



商品名 宇治抹茶入りリーフパイ  
販売価格 198円（5枚入り）  
販売開始日 2011年4月1日（金）  
商品特徴 何層にも折り重ねたパイ生地を木の葉の形に型抜きし、砂糖をまぶして焼き上げたサクサクのパイ菓子です。抹茶の緑とほのかな風味が砂糖の甘さを際立てます。



商品名 宇治抹茶小豆パン  
販売価格 130円  
販売開始日 2011年4月1日（金）  
商品特徴 ケーキ生地に抹茶と小豆をマーブル状に混ぜて焼き上げました。小豆の甘味と抹茶の味が調和したふんわりとやわらかな菓子パンです。

