

# フラノマルシェ ニュースリリース

2017年6月16日

ふらのまちづくり(株)

TEL 0167-23-5177

FAX 0167-22-0511

mail : [suzuki@machi.furano.jp](mailto:suzuki@machi.furano.jp)

担当：鈴木・藤田

今シーズンのキーワードは ” リッチ ” !

※価格は全て税込です



## 富良野産の牛乳と小麦粉を贅沢に使用

ふらの牛乳リッチ食パン 1,080円

水分は、ふらの牛乳と生クリームのみを使用。富良野産小麦 100%でほんのり甘く、モチモチした食感が特徴。自分へのご褒美や珍しさから買う方が後を絶たず、富良野市民の中の都会派の心をくすぐっている模様。<カゼール>



## 観光客の「北海道で食べたいもの」上位をコラボ

リッチサンデー 430円 (ハスカップ)

ハスカップの実と自家製ハスカップジャムをトッピングした鮮やかなソフトクリーム。この夏登場した“ばすすとっぷ2”のちょっと高価な『リッチシリーズ』の中でも道外からの観光客が「北海道で食べたいもの」の上位を組み合わせたこちらが、この夏、大注目の一品。<ばすすとっぷ2>



## 見た目ハンバーグライクな新感覚おむすび

ふらの肉まんま 350円

姉妹店「こなやき処たつき」と合計で1日400個の売り上げを記録したフラノマルシェ今季最大のヒット商品。上富良野産の豚肉、ふらのワインで煮込んだソースなど、食材にも“ちょっと贅沢な地元産”を使用している。<にぎりまんま>



## 果樹園から届いたごちそうアイス

大人のふらの果実アイス 280円

富良野で採れた果実をふんだんに使用したアイスキャンディー。ほどよい甘さと酸味がクセになるデザートは、濃厚で贅沢な味わいに、早くもヒットの兆し。只今、カシスに続く第二弾を開発中。<季菜 (kina) >

この他にも19の店舗から続々新商品が誕生しています! なお、6月17日(土)より夏営業の9時オープンとなります。