



2025年4月1日
株式会社 不二家



パレットみたいにカラフルなタルト風ソフトクッキーの新作

パレッティエ(レモンタルト)
パレッティエ(ピオーネタルト)

2025年4月8日(火)全国発売



株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：河村 宣行）より、スーパーなどでお取り扱い予定の、2025年4月発売の菓子新商品をご案内します。

■おいしく食べて産地応援！ 厳選素材を使用したタルト風ソフトクッキー

不二家が自信を持ってお届けするタルト風ソフトクッキーブランド「パレッティエ」より、「ニッポンエール」とコラボし、「瀬戸内広島レモン」と「岡山県産ピオーネ」を使用した新商品が登場します。

「パレッティエ」とは、パティシエとパレットを足した造語。「パレットのようにカラフルな、パティシエのいどりスイーツ」をイメージしています。可愛らしい見た目といろいろな素材の味わいが愉しめる季節限定の新感覚クッキー「パレッティエ」。紅茶と合わせて、おうちで手軽にアフタヌーンティー気分が楽しめます。



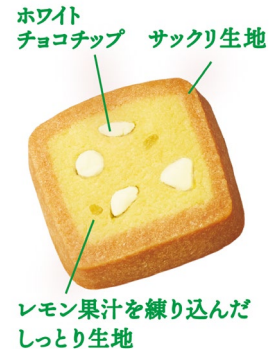
◆「パレッティエ(レモンタルト)」

【特長】

- ・瀬戸内広島レモンの果汁とレモンピール、ホワイトチョコチップを練り込んだしっとり生地に、香ばしいサクリ生地を組み合わせたソフトクッキー
- ・彩りあざやかな黄色のクッキーで爽やかなレモンタルトをイメージ

瀬戸内広島レモン

まろやかな酸味が特徴。防腐剤やワックスを使用せず栽培されているので、スイーツ作りにも皮ごと安心して使用できる。



商品名	「パレッティエ(レモンタルト)」
発売日	2025年4月8日(火)全国発売
中味仕様	クッキー
表示内容量	8枚(個包装してあります。)
参考小売価格	オープンプライス
JANコード	4902555277592



◆「パレットィエ(ピオーネタルト)」

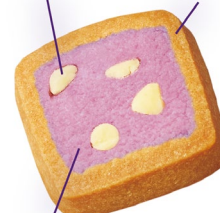
【特長】

- ・岡山県産ピオーネ果汁とホワイトチョコチップを練り込んだしっとり生地に、香ばしいサクリ生地を組み合わせたソフトクッキー
- ・彩りあざやかな紫色のクッキーで、甘いピオーネタルトをイメージ

岡山県産ピオーネ

岡山県はピオーネの生産量が日本一。糖度が高く、香りの良さ、適度な酸味、濃厚な味わいが特徴で、スイーツにも最適。

ホワイト
チョコチップ サクリ生地



ピオーネ果汁を練り込んだ
しっとり生地

商 品 名	「パレットィエ (ピオーネタルト)」
発 売 日	2025年4月8日(火) 全国発売
中 味 仕 様	クッキー
表 示 内 容 量	8枚(個包装してあります。)
参 考 小 売 価 格	オープンプライス
JANコード	4902555277608



ニッポ●エール

この商品は株式会社不二家とJA全農の共同開発商品です。



ニッポンエールプロジェクトとは

「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにつぼんに、ここからエールをおくろう。」をコンセプトに、JA全農とメーカー・販売先が一緒になって、商品を通じ、全国の産地を応援していこうという活動です。

今回のテーマは『「瀬戸内広島レモン」～太陽と海が育む「広島」の宝物を未来へつなぐ～』
2025年4月は、「瀬戸内広島レモン」を使用した商品が各社より展開されます。

ニッポンエールプロジェクト <https://www.zennoh.or.jp/nippon-yell/project/>

不二家ウェブサイト <https://www.fujiya-peko.co.jp/>

お客様お問い合わせ先	株式会社不二家	お客様サービス室	電話:0120-047228
報道関係者お問い合わせ先	株式会社不二家	広報 IR 部広報室	電話:03-5978-8110