

出展企業名	有限会社 セラヴィ					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	清水 英博			
メッセージ	当社はフランス菓子を基盤に、秋田の素材と新たな感性を融合させた、独自のお菓子作りを目指しています。現在、秋田の素材を活かした新商品の開発に取り組んでおり、商品開発のご依頼も承っております。			TEL	018-836-3522	FAX	——
				ホームページ	https://deuxfeuilles.com		
担当者	役職	専務取締役	氏名	清水 健志朗	E-mail	info@avenir-shimizu.com	
会社所在地	〒010-0951 秋田県秋田市山王1-7-19				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

パヴェドゥ・SAKE



●商品名：パヴェ・ドゥ・SAKE ☆生チョコ
●原材料名：ミルクチョコレート（フランス製造）、生クリーム、転化糖、雪の茅舎純米吟醸酒、雪の茅舎大吟醸酒粕、バター、ココア ●内容量：9粒 ●賞味期限：裏面下部に記載 ●保存方法：要冷蔵、5℃以下で保存 ●製造者：(有)セラヴィ 秋田県秋田市山王1-7-19 Tel：018-863-3522

●栄養成分表示（100gあたり）
熱量：486.75kcal たんぱく質：6.01g 脂質：34.03g 炭水化物：37.1g 食塩相当量：0.1g

商品の特徴・セールスポイント

秋田でも人気の雪の茅舎の日本酒と酒粕を使用した大人な生チョコに仕上げました。フランス ヴァローナ社の上質なミルクチョコレート ジヴァララクテを贅沢に使用した、フレッシュでリッチな配合の生チョコ。

☐ 常温 ☒ 冷蔵(4℃以下) ☐ 冷凍

希望小売価格(税込)	1,000円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より28日	内容量	9粒
JANコード	—		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

ゆきだまっこ



商品の特徴・セールスポイント

秋田県産あきたこまちの米粉を使った「ゆきだまっこ」。雪玉をイメージした米粉のブルドネージュは、さらりとほどける口どけと、発酵バターのコク深い味わいが特徴です。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格(税込)	400円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より45日	内容量	55g
JANコード	—		
業務用対応	あり	OEM対応	あり