

“縁”と“塩”が織りなす新スイーツブランド「Tsumugu En」がデビュー

- JALUX オリジナルの新たな東京土産として 9 月 1 日発売 -

- ・ JALUX オリジナルの新スイーツブランド「Tsumugu En（つむぐえん）」が 9 月 1 日デビュー
- ・ 「縁」をテーマに、こだわりの「塩」を使ったチュイルサンドとバターパイの 2 種類が登場
- ・ 羽田空港の「JAL PLAZA」全店舗や JAL ショッピングで販売

JAL グループの商社 株式会社 JALUX（ジャルックス、本社：東京都港区、代表取締役社長：河西 敏章、以下「JALUX」）はこのたび、新スイーツブランド「Tsumugu En」（つむぐえん）を立ち上げ、2 種類の塩スイーツを 9 月 1 日より販売します。「Tsumugu En」は、JALUX が新たな東京土産として開発した、“縁”と“塩”をテーマにしたスイーツブランドです。



【Tsumugu En のブランドコンセプト】

「Tsumugu En」というブランド名は、「紡ぐ縁」と「塩」（えん）の言葉を掛け合わせました。「あらゆる人が行き交う東京を舞台に『縁結びのお役に立ちたい』」という想いのもと開発した新スイーツブランドです。「塩」がスイーツの特長を引き立てるように、皆さまの人生のさまざまな出会いのシーンを彩りたいという願いを込めています。また、ロゴマークは空の旅や地球、そしてつながる縁をイメージした幾何学的な円型の模様で描き、縁の広がりも感じられるデザインとしました。

上品で落ち着いた雰囲気のあるパッケージは、ビジネスやご家族・ご友人への手土産、またご自身へのご褒美スイーツとして、さまざまなシーンを彩ります。



【塩にこだわった 2 種類のスイーツ】

①塩プラリネチュイルサンド

アーモンドの香りと風味を最大限に引き出すために、自家挽きしたアーモンドパウダーとスライスアーモンドの 2 種類を贅沢に使用したチュイルクッキーに、なめらかで香り豊かなヘーゼルナッツプラリネクリームをサンドしました。アンデス山脈で採掘された、旨味と塩味のコントラストがはっきりした「アンデス紅塩」が香ばしいチュイルの旨味を引き立て、バランスのとれた甘じょっぱさが味わえます。



②塩バターパイ

バターが香るパイ生地とザクザク食感のクッキー生地を重ねて巻き、輪切りスライスして「縁」にちなんだ円形の渦巻き型で焼き上げました。素材の味を引き立てるため、オホーツク海水をじっくり煮詰めて焼き上げたまろやかな味わいの「オホーツクの塩」を仕上げにふりかけています。サクサクのパイとザクザクのクッキー、異なる食感が重なり合い、ひと口ごとにおいしさが広がります。



■ 商品情報

商品名：塩プラリネチュイルサンド

販売価格（税込）：3 個 999 円、6 個入 1,944 円、9 個入 2,916 円

商品名：塩バターパイ

販売価格（税込）：12 枚入 1,296 円、20 枚入 2,160 円

■ 販売情報

- ・【9 月 1 日より販売】羽田空港の「JAL PLAZA」全店舗
- ・【9 月 10 日より販売】JAL ショッピング JAL Mall 店：<https://ec.jal.co.jp/shop/c/c0002/>

※今後、首都圏のサービスエリア・パーキングエリアなど順次販売を拡大予定

Tsumugu En ブランド Web サイト：<http://tsumuguen.com/>

Tsumugu En ブランドムービー：<https://youtu.be/wrv70C2gAQ>

JAL グループの商社 JALUX は、「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、これからも皆さまの暮らしを彩る商品を提案してまいります。