



千葉の新・定番土産

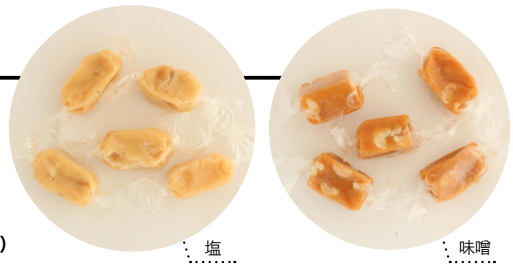
大神慶子さんアートワーク・甲斐みのりさん監修にて

「ザ・ピーナッツ・タフィー」が登場！

そごう千葉JUNNU店限定で4/24(火)より発売開始

2005年に国内展開をスタートし「世界一おもしろなお菓子屋さん」を目指す株式会社PAPABUBBLE JAPAN（東京都渋谷区、代表：菅野清和）が展開する、スペイン・バルセロナ発祥のアート・キャンディ・ショップ「papabubble / パパブブレ」は、千葉の新たな定番土産として開発した「ザ・ピーナッツ・タフィー」を2018年4月24日（火）よりそごう千葉JUNNU店限定で発売いたします。

「タフィー」とは、バター・砂糖・水飴などを練って作ったソフトキャンディのこと。世界各国で愛されている伝統的なお菓子里に千葉県産の落花生をたっぷり加えたのが、パパブブレオリジナルの「ザ・ピーナッツ・タフィー」。美味しさはもちろん、大神慶子さんのアートワーク・甲斐みのりさんの監修によりデザインまでトータルでこだわり尽くし、毎日のおやつに、千葉土産に、思わずため息が出るような甘いひとときを提案いたします。4月30日（月）までは、そごう千葉本館で催事販売もいたします。



千葉限定 新作キャンディ販売

【期間】

2018年4月24日（火）～ 4月30日（月）

【場所】

そごう千葉店本館1階

正面特設会場

http://www.sogo-seibu.jp/chiba/event_calendar/

ザ・ピーナッツ・タフィー

【種類】

- ① スタンド型（塩・味噌）
- ② ピーナッツ型（塩と味噌のミックス）

【価格（税込）】

- ① 600円/8粒
- ② 1,500円/20粒（塩・味噌 各10粒）

【発売日】

2018年4月24日（火）

パパブブレの「ザ・ピーナッツ・タフィー」は、生クリームと砂糖を高温で煮詰めたシロップに、クリーミーでコクのあるピーナッツバターや千葉県産のピーナッツを贅沢に練り込み、カットして作りあげる柔らかい口溶けのソフトキャンディ。塩と味噌を練り込んだ2種をご用意いたしました。



パッケージへのこだわり

全国のかわいいおみやげにまつわる本を多数出版し、お菓子への造詣も深い文筆家・甲斐みのりさん監修で、新たな千葉みやげが誕生しました。アートワークは、ピープルツリー・フェアトレードチョコレートのパッケージで知られる、イラストレーター・大神慶子さん。ピーナッツを使用したお菓子ということで、昭和の時代に活躍したスターにちなんで、双子の歌手をイメージ。頭には、ピーナッツ(落花生)の花輪をのせています。千葉の新しいキャラクターとして、多くの方々に愛されたいです。思わず、ため息やハナウタがこぼれるような味わいを楽しんでください。



大神慶子 / Keiko Oogami (イラストレーター、デザイナー)
福岡県生まれ。学生時代より絵を描き始める。デザイン事務所勤務後、2011年よりイラストレーターとして独立する。イラストレーション、デザインを担当した「Peopletree」の食品パッケージで「日本パッケージデザイン大賞2011」入選(賞候補、審査員推薦作品)。
<http://www.keikoogami.com/>



甲斐みのり / Minoru Kai (エッセイスト)
旅、散歩、お菓子、手みやげ、クラシックホテルや建築、雑貨や暮らしなど、女性が好み憧れるモノやコトを主な題材に、書籍や雑誌に執筆。食・店・風景・人、その土地ならではの魅力を再発見するのが得意。和歌山県田辺市や、東京都杉並区など、地域の観光パンフレットの監修も手がける。著書は、『地元パン手帖』『お菓子の包み紙』『全国かわいいおみやげ』など、35冊以上。
<http://www.loule.net/>



【販売店舗】 パパブブレ そごう千葉JUNNU店
住 所：〒260-8557 千葉県千葉市中央区新町1001番地
そごう千葉JUNNUIF
最寄り駅：JR千葉駅(東口) / 京成千葉駅 / モノレール千葉駅
電話番号：043-304-5525



【会社・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社PAPABUBBLE JAPAN 担当：小井土 仁美 〒165-0026 東京都中野区新井1-15-13
TEL：03-5343-1286 MAIL：press@papabubble.jp URL：http://www.papabubble.jp

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江 恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com