

**発売から7日で累計 100 万食突破！
サクッふわ「ダックワーズサンド」ふわしゅわ「スフレケーキ」
ファミマの新食感スイーツ、おどろき！の売れ行き！**

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、昨年から取り組んでいる**5つのキーワードの1つである「もっと美味しく」**の一環として、2022年11月29日（火）から発売している「ダックワーズサンド チョコ」と「スフレケーキ チーズ」2種類の累計販売数が100万食を突破したことをお知らせいたします。

※2022年11月29日（火）から2022年12月5日（月）までの実績



■新食感サクふわスイーツがおどろき!のくちどけで、おどろき!の売れ行きを記録！

2022年11月29日（火）に発売した、「ダックワーズサンド チョコ」と「スフレケーキ チーズ」2種類の累計販売数は発売から7日で100万食を突破し、「想像以上にふわふわ」「美味すぎてハマる」といったご評価をお客さまから頂いております。今後、新フレーバーなどの展開を通して、ファミリーマートの新たな定番スイーツとして育成してまいります。

今までのファミマスイーツにはない、“サクッふわ”食感を実現した「ダックワーズサンド チョコ」と、ファミマの看板スイーツ「スフレ・プリン」のスフレをおいしく進化させた“ふわしゅわ”食感の「スフレケーキ チーズ」を是非ご賞味ください。

■「ダックワーズサンド チョコ」「スフレケーキ チーズ」おすすめの食べ合わせ4選

「ダックワーズサンド チョコ」「スフレケーキ チーズ」それぞれの、おすすめの食べ方・食べ合わせを4つご紹介します。いずれもお近くのファミリーマートで揃えられる商品との組み合わせとなっております。もしお試しいただいたら、「この組み合わせがおいしかった」「更に手を加えてこうして食べてみた」など、是非SNSなどで感想をお寄せください。

①「ダックワーズサンド チョコ」×「ブレンド」

サクふわ食感に加えて、生地の持つナッツ系の味わいや粉糖の甘さがあるので、苦みのある飲み物と相性がぴったりです。



②「ダックワーズサンド チョコ」×「Afternoon Tea 監修 ティーラテ」

甘党におすすめしたいのが、ダックワーズサンドとティーラテの組合せです。ダックワーズサンドは、ふんわりした食感で重たすぎない軽くちどけで、華やかさを感じるティーラテと一緒にティータイムを楽しんで頂けます。



③「スフレケーキ チーズ」×「カフェラテ」

軽やかなふわしゅわ食感に加えて、爽やかな味わいのチーズスフレの中に濃厚チーズクリームが入っています。ミルク感のあるカフェラテとよく合います。



④「スフレケーキ チーズ」×「赤ワイン（レインボーロリキート カベルネ・ソーヴィニヨン）」

昼間のコーヒブレイクだけでなく、夜の一息つくシーンにワインなどお酒と一緒にスフレケーキの濃厚なチーズの味わいを楽しんでいただくのもおすすめです。



■実は〇〇だった！「ダックワーズサンド」「スフレケーキ」にまつわる秘話

Famima Sweets

実は〇〇だった！
新食感 **サクふわ** スイーツ〇秘話！

実は、「バクビ」「オムレット」に継ぐ、ファミマの次世代サンドスイーツ！

実は手作業のトッピングで丁寧に作り上げた食感！

実は人気のスイーツ「スフレ・プリン」の「スフレ」部分の進化版！

実は全国で30人の選ばれた職人が手作業で混ぜたこだわりのメレンゲを使用！

サクふわ **ダックワーズサンド**
税込228円

ふわふわ **スフレケーキ**
税込228円

「ダックワーズサンド」「スフレケーキ」の開発秘話や隠れた魅力などをご紹介します。

＼実は、「ダックワーズサンド」はファミマの人気サンドスイーツの3作目！／

・ファンも多い！ファミマの人気サンドスイーツ！

「ダックワーズサンド チョコ」は、「バタービスケットサンド」や「ふわふわケーキオムレット」に継ぐ、次世代サンドスイーツです。粉糖をかけて生地を焼き上げることで外側は「サクッ」と食感、生地にメレンゲを加えることで内側は「ふわっ」と食感が楽しめる仕立てになっています。この外側の「サクッ」と食感を維持するために、生地の焼成時間や温度などの工夫を重ねました。

・「スフレケーキ」は、ファミマの看板スイーツ「スフレ・プリン」の上部にのっている「スフレ」の進化版！

ファミマのスイーツの中でも人気が高い、看板商品の「スフレ・プリン」は、多くのお客さまからご支持いただいている“おなじみ”の商品です。「スフレ・プリン」の上ののっている「スフレ」を、更に美味しく進化させたのが、今回発売した「スフレケーキ チーズ」です。中央部分にチーズクリームを入れて焼きあげており、チーズ感をしっかり楽しめる点が進化のポイントになっています。

・手作業でメレンゲを混ぜ合わせているのは、全国で30人程度の選ばれた職人だけ！

「スフレ・プリン」、「スフレケーキ チーズ」は、メレンゲを生地に混ぜ合わせる際に、気泡を潰さないように手作業で行っています。この作業ができる職人は各工場3～5人程度、全国でも30人程度の選ばれた職人だけとなっております。

【商品詳細】

	<p>【商品名】ダックワーズサンド チョコ 【価格】212 円（税込 228 円） 【発売日】2022 年 11 月 29 日（火） 【発売地域】全国 【内容】「サクッふわ」食感の生地×チョコの組み合わせが楽しめるサンドスイーツです。生地は、粉糖をかけて焼き上げることで外側は「サクッと食感」、生地にメレンゲを加えることで内側は「ふわっと食感」が楽しめる仕立てになっています。また、アーモンドパウダーだけでなくヘーゼルナッツパウダーも少量加えることで、生地の持つナッツ系の味わいに深みを与えています。</p>
	<p>【商品名】スフレケーキ チーズ 【価格】212 円（税込 228 円） 【発売日】2022 年 11 月 29 日（火） 【発売地域】全国 【内容】ファミマの「スフレ・プリン」の上部にのっている「スフレ」をおいしく進化させました。ベースとなる生地に、気泡を潰さないよう手作業でメレンゲを混ぜ合わせる事で「ふわしゅわ食感」のスフレケーキに仕立てました。最適な温度と時間調整を行い、手間暇をかけた湯煎焼きで、生地を焼き上げています。生地の中には濃厚な味わいのチーズクリームを忍ばせており、スフレケーキの味のアクセントになっています。</p>

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※店舗によって、取扱いのない場合がございます。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上