

セレンピア®でお菓子をより美味しく 京都洋菓子

初採用



cellenpia®



Cellenpia®（セレンピア®）は、日本製紙株式会社が展開するブランドで、木材を構成する繊維をナノレベルまで細かく粉碎した新素材、セルロースナノファイバーのことです。

セレンピア®は、なめらかかつしっとりとした食感や上質なくちどけを引き出し、食品の品質向上に貢献します。

平安神宮 月音夜オリジナル「京ほのか」

洋菓子のバイカルが今年8月に発売開始した「京ほのか」は、抹茶の奥深い味わいに、ほんのり薫る柚子の風味が京都の奥ゆかしさを感じさせる乳菓です。餡と外皮で、抹茶を使い分けることで、美しい見た目と、抹茶のふくよかな味わいを楽しんで頂けます。「月音夜」では特別にセレンピア®を餡の部分に配合した「京ほのか」をプレゼントいたします。セレンピア®の持つ保形性や乳化安定性といった特徴により美しい形で、しっとりと仕上がりました。

満月のようにまんまるな「京ほのか」を、この機会にぜひお楽しみください。



木とともに未来を拓く

日本製紙株式会社