

構想1年、試作回数200回超！地域密着型コミュニティホテル「セトレ」から プチ贅沢にぴったりな「SETRE Canelé (セトレのカヌレ)」 1/26より販売 ～国内で6%しか飼育されない鶏の卵を使い、ミシュラン獲得店出身のパティシエが商品監修 小麦粉と米粉を黄金比でブレンドし、“カリッとろ～”な食感に～

関西を中心に地域密着型コミュニティホテルを展開する株式会社ホロニック（本社：神戸市東灘区／代表取締役：長田一郎）が運営するホテルグループ「SETRE」は、2023年1月26日（木）よりミシュランを獲得した世界的に有名なお店で活躍したパティシエが監修した「SETRE Canelé」を1,980円（税込）で自社サイトにて販売開始します。（2月6日（月）より、ホロニックグループ各店舗でも販売開始）

原材料には、日本で6%しかいない純国産鶏の「さくらたまご」を使用し、フランスの伝統的な製法の銅型で焼き上げました。小麦粉と米粉を黄金比でブレンドすることで、表面は香ばしく噛めば「ザクッ」「カリッ」と音が鳴りそうなほどハードに仕上げながら、中はトロっと溶けだしそうな滑らかな食感に。ホテル内の自社工房でパティシエが、毎日ひとつひとつ丁寧に手作りで焼き上げています。

SETREオンラインショップ <https://www.shop-setre.com/items/66756900>



【商品開発の背景】

■コロナ禍で増えた「贅沢感」「特別感」への需要

株式会社β ace（東京都渋谷区）調査のお取り寄せスイーツ市場に関する「2020年総括および2021年展望レポート」によると、コロナの影響により自宅で過ごす時間が増え、在宅時間をより豊かに過ごしたいという価値観を持つ人が増えました。スイーツ市場においても、いつものお家時間を少しグレードアップさせる「本格スイーツ」をオンラインでお取り寄せする需要が高まっています（※）。

セトレグループでもコロナ下でギフト需要が高まり、売り上げが伸びています。さらに上記の理由も合わせ、**カヌレは、お取り寄せスイーツで贅沢感や特別感を求める顧客ニーズに合致する商品と言えますと考え開発に着手しました**

※ 出典：<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000019.000012047.html>

■カヌレ第二次ブーム到来

カヌレは、1990年代後半に日本に上陸して第一次ブームが巻き起こり、広く認知されるようになりました。現在は第二次ブームとも言われ、焼菓子店以外にレストラン、カフェで看板商品とするお店も登場。Googleトレンドにおいても2019年ころから再び検索ボリュームが増え、2022年6月をピークにしながらも現在まで継続的に検索されているホットワードです。小ぶりで手土産に手頃、シェアしやすいことも人気再燃の後押しとなっています。コロナ禍では自分用のご褒美、お取り寄せスイーツとしても選ばれており、農水省のホームページでも「2021年流行スイーツ予想」の4位にランクインしています。クックパッドのレシピ検索では2019年以降、検索数が伸び、進化系カヌレも登場し、「半熟カヌレ」は「食トレンド予測2022」にも選ばれています。

【「SETRE Canelé」のこだわりポイント】

今回のカヌレは商品ができあがるまでに構想1年、200回を超える試作を重ねてやっとできた自信作です。そのこだわりポイントをご紹介します。

ポイント1：唯一無二の食感

小麦粉と米粉を黄金比（社外秘）でブレンドし、フランスの伝統的な製法である「銅」型で高温じっくりと焼き上げるため、外側がカリッと、内側がプリンのようにとろっとした新しい食感が味わえます。コーンスターチを使わないため、油っぽさもなくサッパリお召し上がりいただけます

ポイント2：こだわりの食材

できるだけトレーサビリティ可能な安心安全なカヌレをお届けするため、SETREのある地域の日頃からお付き合いのある顔の見える生産者から食材を仕入れています。

Egg（卵）：淡路島の北坂養鶏場の日本に約6%しかいない、純国産鶏の「さくらたまご」を使用。日本で生まれ育った安心・安全で濃厚な卵です。

ポイント3：ギフトにおすすめ

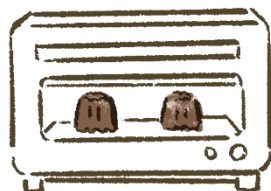
ミシュランを獲得した世界的に有名なお店で活躍したパティシエが商品を監修。美味しさもお墨付き、パッケージも洗練されたシンプルなデザインで年代・性別を問わずギフトとして安心して贈ることができます



ポイント4：自宅で焼きたての味を楽しめる

自宅で再度じっくりと焼き上げることで、焼きたての食感と風味が楽しめます。

【「SETRE Canelé」召し上がり方】



トースターで180°C設定で10～12分、もしくは、オーブンで180°Cで予熱後、10分間焼いてください。



焼きあがったら、表面がカリッと
するまで少し冷まします。
フォークでトントンとして、外側が少し
硬くなっていたら、食べ頃です。



外はカリッ、ザクッと、中はとろっとした
食感と共に豊かな時間をお楽しみください。

【「SETRE Canelé」の概要】

名称	：「SETRE Canelé（セトレのカヌレ）」
販売開始日	：2023年1月26日（木）～（店頭販売は2月6日（月）～）
販売料金	：1,980円(税込)（店頭販売は1,296円）
内容量	：4個入り
販売店	：SETREオンラインショップ、ホロニックグループ各店舗（兵庫、奈良、滋賀、長崎）
URL	： https://www.shop-setre.com/items/66756900

【会社概要】

商号	：株式会社ホロニック
代表者	：代表取締役長田一郎
所在地	：〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中6-9 神戸ファッションマート10階
設立	：1998年12月
事業内容	：・コミュニティ型ホテルの企画・開発・運営 ・地域資源の企画事業 ・コンサルティング事業
資本金	：5千万円
URL	： http://www.hol-onic.co.jp/

【セトレグループについて】

株式会社ホロニックが運営する地域住民・地域社会のためのコミュニティホテル「SETRE（セトレ）」。「つながり、つなぐ」をコンセプトに、時代の文化の中で見失われてきた数々の宝物、地域に眠る「物語」を新たな「価値」に変えてお客様に届け、人と人、人と地域の絆を結んでいきたい、そんな「コミュニティホテル」を目指しています。2005年神戸市垂水区に1号店「ホテルセトレ」をオープン。2008年には国民年金宿舎をリノベーションし、2号店となる「セトレ ハイランドヴィラ姫路」を兵庫県姫路市にオープン。2013年にはセトレグループ初となる新築で「セトレ マリーナびわ湖」を滋賀県守山市にオープン。2015年には、九州初出店となる「セトレ グラバースハウス長崎」を長崎県長崎市にオープン。2018年12月には、奈良県奈良市に「セトレならまち」をオープンし、現在はホテル5施設の経営及び運営を実施。

【本製品に関するお客様からのお問合せ先】

株式会社ホロニック 事業企画室 078 - 858 - 6908

【上記プレスリリースのお問い合わせ先】

株式会社ホロニック
事業企画室 船木 久美子 携帯:080-4071-6661
E-mail funagi@hol-onic.co.jp TEL 078-858-6908

