

ディップして食べるconeri流アップルパイ！

大人気、紅玉りんごの&dip 今年も10月8日（土）より販売開始

有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎泰弘）は、こだわりのスティックパイにディップをつけて食べる新しいスタイルを発信するパイ専門店「coneri」にて、今年も旬のりんごを使用した&dip（アンディップ）を10月8日（土）から販売開始いたします。

長野県の契約農家「チクマ農園」直送の獲れたて新鮮なりんごのみを使用した、季節限定の&dipです。パイにディップすると新感覚のアップルパイの味が広がります。3品種の違いとconeri流のアップルパイをお楽しみください。

<<日本のりんごの元祖“紅玉”を使用した&dip紅玉りんご>>

◆&dip 紅玉りんご 2016年10月8日～



昨年あまりの人気ぶりにわずか2ヶ月で完売した、人気No.1の&dip（※昨年10/31～12/29）甘だけでなく、独特の酸味があるため全体の味が引き締まります。紅玉りんごはアップルパイに適したりんごで煮崩れしにくく形が素材が良いディップをお楽しみ頂けるディップです。1000本限定での販売。サクサクのパイにディップしてconeri流の新感覚アップルパイをお試しください。

本体価格 800円（税込み 864円）

<<りんごの&dipシリーズ 続々登場>>

◆&dip あいかの香り 2016年11月10日（木）～※予定



甘くて香りの良い長野で生まれた期待の新種「あいかの香り」を使用しました。果肉に霜降り状に蜜が詰まっています、酸味がほとんどなく甘みが抜群です。

本体価格 800円（税込み 864円）

◆&dip シナノゴールド 2017年1月1日（日）～



黄色い皮と大きめの実が特徴のシナノゴールドを使用しました。シャキシャキとした果肉で、甘みと酸味のバランスが絶妙。食べやすく爽やかな味わいです。

本体価格 800円（税込み 864円）

<<こだわりのりんごの産地 チクマ農園>>



チクマ農園は、長野県の標高700mの佐久高原にあります。豊富な日射量と、高原特有の冷涼な気候により、糖度が高く果肉の引き締まったりんごが特徴。

60年以上の歴史のあるりんご園で、人気の「紅玉」は全体の生産量の3割以上を占めています。

“うまさ”と“安全・安心”にこだわり続け、30年前から減農薬栽培を行い、長野県環境にやさしい農産物に認証されています。

<販売店舗>

◆coneri 浜松市浜北区染地台6-7-11 nicoe内

☎053-587-7889 営業時間9:30-20:00

<オンラインショップ>

<http://coneri.jp/>

<お客様係>

0120-210-481（受付時間 9:00-17:00）

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報（月～金 9:00～17:00）

【担当】鈴木・細川 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp