

2016 年 9 月 27 日

報道関係各位

株式会社 J R 東日本リテールネット
江崎グリコ株式会社

東京だけの特別な「^{ビッテ}Bitte」
世界中からセレクトした 7 つの素材を使用
^{ビッテ}『^{トーキョー}Bitte<^{フュージョン}TOKYO FUSION>』を共同開発
10 月 1 日（土）から東京駅で限定販売を開始

株式会社 J R 東日本リテールネット（代表取締役社長：大和田 徹、以下 J R 東日本リテールネット）と江崎グリコ株式会社（代表取締役社長：江崎 勝久、以下 江崎グリコ）は、世界中から集めた 7 つの素材を使用したチョコレートスナック『^{ビッテ}Bitte<^{トーキョー}TOKYO FUSION>』を共同開発しました。2016 年 10 月 1 日（土）より東京駅限定で販売いたします。2020 年に向けて、東京駅を代表する新しいお土産スイーツを目指してまいります。

本製品『^{ビッテ}Bitte<^{トーキョー}TOKYO FUSION>』は、世界中の多種多様な人とモノを受け入れる“東京”をイメージした製品作りを行いました。ビスケットにはフランス産の岩塩、アメリカ産のアーモンドを、またクリームにはタイ産のパイナップル、北海道産の生クリーム、オーストラリア産のクリームチーズとジャマイカ産ラムを、そしてチョコレートにはガーナ産のカカオといった厳選した 7 つの素材を使用しています。これら素材の良さを活かしながら配合と製法に工夫を凝らし、サクサクとした食感の通常の「^{ビッテ}Bitte」とは異なるしっとりとした半生タイプに仕上げました。7 つの素材が織りなす濃厚で繊細な味わいは、まさにダイバーシティな都市・東京のイメージにぴったりです。

また、本製品は数多くの有名土産スイーツが軒を並べる東京駅構内の「ギフトガーデン 東京南口」「NewDays 東京京葉ストリート」「STANDBY TOKYO」にて、10 月 1 日（土）より数量を限定し販売されます。これに連動し、10 月 3 日（月）から 1 週間、東京駅中央通路コンコースと新幹線改札周辺の広告スペースをジャックし、新しい東京土産の誕生を盛り上げてまいります。

■ 新製品概要

製 品 名	Bitte (ビットェ) <TOKYO FUSION> (トーキョーフュージョン)
製 品 画 像	
製 品 特 長	・世界中の多種多様な人とモノを受け入れる“ダイバーシティ”な都市である東京をイメージした東京でしか手に入らない特別な「Bitte」です。 ・世界中から集めた7つの厳選素材（タイ産パイナップル、フランス産岩塩、アメリカ産アーモンド、オーストラリア産クリームチーズ、北海道産生クリーム、ジャマイカ産ラム、ガーナ産カカオ）を使用。 ・しっとりとした食感の半生タイプです。 ・手を汚さず食べ分けしやすい個包装です。 ・コーヒーとぴったりの濃厚で繊細な味わいです。 チョコレート部分：ガーナ産カカオ使用 クリーム部分： タイ産パイナップル、 北海道産生クリーム、 オーストラリア産クリームチーズ、 ジャマイカ産ラム使用 ビスケット部分：フランス産岩塩、アメリカ産アーモンド使用  <製品中身イメージ>
内 容 量	8 枚入り
価 格	1, 0 0 0 円（税別）
製 品 コンセプト	世界の7つの素材を詰め込んだ東京だけの特別なビットェ
発 売 日	1 0 月 1 日（土）
販 売 店 舗	① ギフトガーデン東京南口 ② NewDays 東京京葉ストリート ③ STANDBY TOKYO ④ ホームの売店 東北上越新幹線 2 0 ・ 2 1 番ホーム NewDays KIOSK（東京新幹線ホーム 5 B） 東北上越新幹線 2 2 ・ 2 3 番ホーム NewDays KIOSK（東京新幹線ホーム 6 C）