

報道関係者各位



## 純白バターと信州果実たちが出会い生まれた菓子店 「Fruits et beurre バターと果実たち | 軽井沢ラボ」が オープンします！

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）のグループ会社である株式会社セルフィユ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：長澤宏治 以下「セルフィユ」）は、セルフィユが運営する「弘乳舎 TOKYO」から生まれた新たな菓子ブランド「Fruits et beurre バターと果実たち | 軽井沢ラボ」の第1号店を、2026年4月21日「軽井沢・プリンスショッピングプラザ スーベニアコート」内にオープンいたします。



### 新ブランド「Fruits et beurre バターと果実たち | 軽井沢ラボ」について

セルフィユのブランド「弘乳舎 TOKYO」では、希少な「純白のバター」を基軸とした菓子を展開しておりますが、このたび、「純白のバター」と「信州の果実」が共鳴し合うことで生まれるお菓子をテーマに、新ブランド「Fruits et beurre バターと果実たち | 軽井沢ラボ」を立ち上げました。素材の持ち味を引き立てることで定評のある「純白のバター」と、信州の爽やかな風土が育む瑞々しい果実。これらが響き合い、新しい美味しさのお菓子たちを創り出します。

また「軽井沢ラボ」という名は、つくり手の探究心そのものが「ラボ（研究所）」であるという考えで名付

けました。「私たちの店は単に商品を販売する場ではなく、軽井沢にふさわしい新しい味を常に研究し、進化させ続ける拠点でありたい。」そこには、私たちの取り組み姿勢と決意を込めています。

公式ホームページ <https://www.kounyusha.tokyo/karuizawalabo/>

## 原料のこだわり①「純白のバター」

1883年熊本市で創業、乳業メーカーとしては北海道を除く本州以南において日本最大級の貯乳能力及加工処理能力を保有している株式会社弘乳舎。弘乳舎のバターは、ヨーロッパの伝統的なメタルチェーン製法を用いて、巨大なサイコロのような半自動のチェーンを熟練スタッフがじっくり攪拌しながら作られます。



生乳そのままの「白さ」と水分量が少なくなめらかな口どけが特徴で、クリーミーなコクがありながらもあっさりとした味わいの「純白のバター」。一度の製造で大量に作る事ができないため、弘乳舎のオンラインショップでもすぐに売れてしまう、貴重なバターです。



画像はイメージです

## 原料のこだわり②「信州の果実」

長野県の風土が生み出す果実の美味しさ。それは、内陸性気候特有の激しい寒暖差が蓄える濃厚な甘みと、長い日照時間が育む豊かな風味、さらには少雨で水はけの良い地形が、実のひと粒ひと粒に旨味を凝縮させることによります。

「Fruits et beurre バターと果実たち | 軽井沢ラボ」では、苺、杏、ブルーベリー、白桃、シャインマスカット、巨峰、ラフランス、林檎等、信州の豊かな自然が育んだ高品質な果実たちを、ジュレ、ジャム、スプレッド、ソース、シロップ等それぞれのお菓子の個性に合わせた最適な形で仕立て、素材の良さを活かした丁寧な加工を施すことで、魅力あふれるお菓子たちを創り出します。

## 商品ラインナップ

販売予定価格（税込）：単品 216 円～ ・ギフト 1,188 円～

### 信州果実たちのチーズロールケーキ

税込 480 円

純白バターと信州果実、繊細な酸味とミルクィなコクが重なり合う上質なチーズクリームを包み込んだ、くちどけ優しいグルテンフリーのチーズロールケーキ。プレーンタイプのほか、信州果実ジュレを加えた季節限定商品も登場します。

〈要冷蔵商品〉



写真は「信州果実たちのチーズロールケーキ」盛付イメージ



信州小麦と信州果実たちのサンドクッキー



信州小麦と信州果実たちのプチケーキ



信州小麦と信州果実たちのプチガレット



バナナ薫る 信州果実のバターケーキ



バターと信州果実たちのフィナンシェ



ミルク&バタークッキー

このほか、信州果実ジュレのクリームどら焼き、シュークリーム、オムレット 等 販売予定

## 店舗概要

店舗名 : バターと果実たち | 軽井沢ラボ

出店地 : 軽井沢・プリンスショッピングプラザ スーベニアコート SC-02 区画  
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 JR 北陸新幹線『軽井沢駅』より徒歩3分  
詳しくは「軽井沢・プリンスショッピングプラザ」のサイトをご覧ください。

<https://www.karuizawa-ppj.jp/>

店舗面積: 46.09 m<sup>2</sup> (13.9 坪)

開店日時: 2026年4月21日 (火曜) 10:00

営業時間: 「軽井沢・プリンスショッピングプラザ」の営業時間に準ずる

## 弘乳舎 TOKYO について

弘乳舎で作られる「純白のバター」を基軸素材とし、「TOKYO スタイルでありながら、心に寄り添うふるさとの心地よい風を感じる菓子たち」をコンセプトに、2019年9月に「弘乳舎 TOKYO」は生まれました。



塩バターどら焼き、もっちりシュークリーム、黒豆バターサンド、純白バウムクーヘン等、洋の製法と和の素材・職人によってつくりださ

れる、様々な洋風食文化の影響を受けてきた今の日本に根付き、幼い頃から親しまれてきた、いわば現代日本の国民的お菓子たちを、有楽町イトシアの直営店のほか、百貨店、東京駅、生協等で販売しご好評いただいております。



弘乳舎 TOKYO 公式ホームページ <https://www.kounyusha.tokyo/>

## ■ 株式会社セルフィユ について

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 盛田ビルディング

代表取締役社長：長澤 宏治

事業内容：オリジナル瓶詰食品及び焼菓子類の企画・製造・販売

「セルフィユ軽井沢」「弘乳舎 TOKYO」「バターと果実たち | 軽井沢ラボ」のブランドを運営

URL：<https://www.cerfeuil.jp/>

## ■ 株式会社 JFLA ホールディングス について

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、 外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営

URL：<https://j-fla.com>

---

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社セルフィユ 広報担当 メール：[info@cerfeuil.co.jp](mailto:info@cerfeuil.co.jp)

電話：03-4586-2514 / FAX：050-3730-3046

---