

**【新発売】“豆乳嫌い”が作った
新食感・豆乳スイーツ『Lucollet（ルコレ）』
8月1日より一日50セット限定で販売スタート
～卵不使用！美味しさの決め手『くちどけ』を追求し印象的な食感に～**

株式会社 CLASS(本社:大阪府大阪市、代表取締役・上畑貴史)は2020年8月1日(土)、『豆乳スイーツ専門店 Lucollet(ルコレ)』の通販サイトをオープン。8月1日(土)より「Lucollet(ルコレ)アソート」を、しばらくの期間、一日50セット限定で販売します。

まったく新しい豆乳スイーツ
Lucollet



まったく新しい豆乳スイーツ「Lucollet(ルコレ)」とは？

「Lucollet(ルコレ)」は、“豆乳嫌い”が『本物の美味しさを求めて』完成させた、新しい豆乳スイーツです。大豆には美容や健康に良いとされている、大豆イソフラボン、大豆たんぱく、サポニン、レシチン、ビタミンB群、ビタミンEなど豊富な栄養素が詰まっています。そんな豆乳のいいところだけをギュッと閉じ込め、卵も一切使用せずに完成させました。さらにプリン命ともいえる『くちどけ』を追求しただけでなく、商品ごとに食感を変えているので、豆乳好きも苦手な方も召し上がることができます。古来より受けてきた大豆の恩恵をスイーツで味わっていただけます。

Lucolletの魅力

卵不使用の安心スイーツ

卵を一切使わないことで、大豆と厳選した材料の味がマリアーージュし、素材の味わいを感じられるスイーツとなっています。何度も試行錯誤した結果たどり着いた、豆乳スイーツをお楽しみいただけます。

豆乳に合う素材を選びました

豆乳の味わいを残しながらも生きた素材が堪能できるよう、原料にもこだわりました。香り豊かで甘味と酸味が特徴的なフランス産イチゴや国内では高級砂糖となる和三盆、味や香りに申し分のない国産抹茶などを使用しています。

『くちどけ』を追求し印象的な食感に

プリンのようなスイーツでは、『くちどけ』が命です。Lucollet は味によって食感を変えています。抹茶は口いっぱいにお茶のいい香りが広がるように柔らかく仕上げています。プレーンなら一口食べたとき、優しい甘さの和三盆ソース本体部分が絶妙に絡み合うよう、もっちり食感にしています。



商品概要



商品名	: Lucollet アソート
価格	: 1,780 円(税別)
内容量	: 計4個(1個の大きさは、直径 5.9cm×高 7.3cm の瓶入り) …プレーン×1個、チョコ×1個、抹茶×1個、いちご×1
配送方法	: 冷凍クール便
オンラインショップ	: https://lucollet.com/

Lucollet(ルコレ)の名前の由来

Luck(幸運)+Collect(集める) = 「幸運を集める」という意味で、「Lucollet」を食べる事で健康になり、老化防止や、美肌効果等、様々な幸運を手に入れて欲しいという食べる人への“願い”がこの商品に込められています。

■店舗情報

店舗名 : 豆乳スイーツ専門店 Lucollet(ルコレ)
所在地 : 通販のみ
公式HP: <https://lucollet.com/>

■会社概要

株式会社 CLASS
代表者: 代表取締役 上畑 貴史
所在地: 〒551-0031 大阪府大阪市大正区泉尾 1-31-3-603
TEL/FAX: 06-6710-9605

----- このリリースに関する報道関係者からのお問合せ先はこちら -----

株式会社 CLASS 【担当】上畑 貴史 (TEL: 06-6710-9605/E-Mail: takashi-u@class-ltd.jp)

商品情報 (Lucollet アソートに含まれる商品)



Lucollet プレーン

上から、ソイクリーム、豆乳と生クリームで仕上げた本体部分、和三盆ソースの三層です。トッピングには、自家製の柔らかく甘く煮た豆を使用。ミルク感のあるフワツとしたソイクリームとモチっとした食感が特徴の本体部分に琥珀色が美しい和三盆ソースを絡めてお召し上がり下さい。一口食べると、あまりの美味しさに、豆乳スイーツの概念がきっと変わります。



Lucollet チョコ

上から、ソイクリーム、チョコベースの本体部分、ラズベリーソース、カカオソースを重ねました。本体とソースには、カカオの香りが強いベルギー産のクーベルチュールを使用。ラズベリーソースは余計なものを入れずにフレッシュなラズベリーの香りを引き出しています。カカオの力強さを全面に押し出したカカオソースが全体のカカオ感をさらに引き上げます。ソイクリームを使用しているため、1個 218 kcalと低カロリーに仕上がっています。豆乳で作ったとは思えないほどリッチな味わいに仕上がっています。



Lucollet 抹茶

きな粉生クリームに抹茶ベースの本体部分、そこに抹茶ソースを合わせました。ソースにも本体部分にも宇治産の抹茶を惜しげもなくふんだんに入れて、ふくよかな香りを最大限に引き出した逸品です。更に、アクセントとして香ばしいきな粉生クリームが味に深みを出しています。口に入れた瞬間から抹茶の香りが口いっぱいに広がります。



Lucollet いちご

練乳生クリーム、いちごベースの本体部分、いちごのコンフィチュールの三層で仕立てています。苺とミルクという最高の組み合わせなのは勿論のこと、苺はフランス産の厳選されたものを使用しており、香りの高さと濃縮されたような濃い味わいが特徴です。コンフィチュールは果肉を残して炊き込んでいますので、ダイレクトに苺の美味しさを感じることができます。クリームには練乳を使用しているため濃厚なミルク味になっています。