

不二家 NEWS RELEASE

2026 年 7 月 31 日
株式会社 不二家

**洋菓子屋さんが作る“生食感スイーツ”第二弾
不二家の生ブッセ、はじめまして。
新商品「不二家の生ブッセ」3 種類を
全国の不二家洋菓子店にて 2026 年 8 月 17 日(月)より発売**

株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：河村 宣行）より、全国の不二家洋菓子店で 2026 年 8 月 17 日（月）より発売する新商品についてご案内します。

■ふんわりやわらかな“生”食感。洋菓子屋さんがお届けする生ブッセ

不二家洋菓子店ならではのこだわりを詰め込んだ“生食感スイーツ”。2026 年 6 月に発売した“生ドーナツ”は、ふわっとほどける生地と不二家自慢のシャンテリークリームが織りなす軽やかな口どけが好評を博し、発売から 1 か月で累計 40 万個を突破しました。そしてこの度、“生食感スイーツ”第二弾として“生ブッセ”を発売いたします。

ミルクィと同じ北海道産れん乳を使用し、空気を抱き込むように丁寧に焼き上げた、ふんわりやわらかな卵感のある生地に、なめらかでやさしい味わいのシャンテリークリームをサンドしました。軽やかで口どけの良い生地がシャンテリークリームのおいしさを引き立て、生地とクリームが一体となった、洋菓子店ならではの“生”食感をお楽しみいただけます。

◆「不二家の生ブッセ」



<ミルクィ>

ふんわりと焼き上げたやわらかなブッセ生地に、シャンテリークリームとミルクィと同じ北海道産れん乳を使用したミルクィペーストをサンドしました。不二家のロングセラーキャンディ「ミルクィ」の味わいをイメージした、やさしい甘さとコクが広がる、心ほどけるおいしさです。



<ストロベリー>

ふんわりと焼き上げたやわらかなブッセ生地に、シャンテリークリームと不二家自社製の苺ジャムをサンドしました。やさしい甘さとほどよい酸味が重なり合う、華やかな味わいです。



<チョコレート>

ふんわりと焼き上げたやわらかなブッセ生地に、シャンテリークリームと不二家自社製のチョコレートを使用したガナッシュをサンドしました。やさしい甘さと深みのある味わいが調和した、上質な味わいです。



「不二家の生ブッセ」<全 3 種>
2026 年 8 月 17 日(月) 発売
税込 388 円

【フレーバー】
・ミルクィ ・ストロベリー ・チョコレート

※画像はすべてイメージです。

※店舗によりお取り扱いのない場合や、売り切れの場合もございます。

※不二家洋菓子店で販売する商品は一部の不二家レストランでも販売します。

※イートインスペースでの飲食には標準税率（10%）が適用され、掲載の税込価格とは異なります。

不二家ウェブサイト

<https://www.fujiya-peko.co.jp/>

不二家洋菓子店ブランドサイト

<https://www.fujiya-peko.co.jp/cakebrand/>

お客様お問い合わせ先

株式会社不二家

お客様サービス室

電話:0120-047228

報道関係者お問い合わせ先

株式会社不二家

広報 IR 部広報室

電話:03-5978-8110