

報道関係者各位

2019年2月吉日

うしろめたいほど濃厚なミルクのお菓子 VACADULCE (バカ・ドルセ)

## バカ・ドルセ「トリュフチョコレート」限定発売

生乳からできた濃厚キャラメルのような味わいドルセ・デ・レチェ（ミルクジャム）が中からとろり。

全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト「47CLUB（よんななクラブ）」を運営する(株)47CLUB（東京都中央区）とホウライ株式会社（本社：東京都中央区）は、千本松牧場が共同開発したミルクのお菓子「VACA DULCE（バカ・ドルセ）」のミルクジャムを閉じ込めたトリュフチョコレートをこのたび、期間限定発売いたします。



### ■うしろめたいほど濃厚なバカドルセのトリュフ限定発売

千本松牧場しぼりたての低温殺菌生乳を使ってつくる「バカ・ドルセのドルセ・デ・レチェ」のうしろめたいほど濃厚なソースは、じっくりとじっくりと片時も離れずに手間をかけて4時間煮込んだもの。

「とろみ」「色味」「食感」とろ~としたとろみと、なめらかさが自慢です。キケンな悦びに満ちたこの濃厚なキャラメル風味のソースをトリュフチョコレートの中に閉じ込めました。

一口食べると、濃厚なドルセ・デ・レチェがとろっとこぼれ、贅沢な一粒がお楽しみいただけます。

### ■商品情報

- ・商品名：バカドルセのトリュフ
- ・価格：1,080円（トリュフ4個入）
- ・発売日：2019年2月7日（木）
- ・販売期間：数量限定発売
- ・販売場所：千本松牧場内 DULCELIA /土日祝14：00-14：56 限定オープン

◆バカドルセのトリュフチョコレート 販売ページはこちら◆

<https://www.47club.jp/senbonmatsu/goods/detail/10125091/>



## ■うしろめたいほど濃厚な「VACA DULCE /バカ・ドルセ」シリーズ

那須の千本松牧場は、自家製堆肥で育てた牧草などで育てた乳牛と、生乳の味わいを生かす低温長時間殺菌の技術、何より牛乳に対する深い愛情が自慢の会社です。

『バカ・ドルセ』（訳：甘い牝牛）は、情熱の国アルゼンチンの人々が大好きな「ミルクのお菓子（スペイン語で「ドルセ・デ・レチエ」）」を、牛乳のことを愛してやまない那須の千本松牧場が、しぼりたての低温殺菌生乳をつかい忠実に再現しています。『バカ・ドルセ』（訳：甘い牝牛）と名づけた本シリーズのうしろめたいほど濃厚で香り豊かな味わいを、どうぞお楽しみください。

千本松牧場では、休日限定56分だけオープンするVACADULCEのショップで、うしろめたいほど濃厚なバカ・ドルセのソフトクリームに、濃厚でやみつきになる、バカ・ドルセのドウルセ・デ・レチエ（ミルクジャム）を販売。休日に濃厚なひと時をお楽しみいただけます。



おかげさまで人気のバカ・ドルセのソフトクリームは行列でお待ちいただく場合がございます。

### ■店舗名：DULCERIA（ドルセリア）

営業：休日限定営業となります。

営業時間：14：00～14：56（土日祝） 限定オープン！

住所：栃木県那須塩原市千本松799

電話番号：0287-36-1025

発売開始に伴い、47CLUB「千本松牧場」ショップで販売をスタートいたします。

通販サイト47CLUB内「千本松牧場ショップ」はこちら

→<http://www.47club.jp/senbonmatsu>

#### 47CLUB（よんななクラブ）

商号：株式会社47CLUB（よんななクラブ）  
代表者：代表取締役社長 栗田 健一郎  
設立：平成20年7月  
事業内容：全国の地方新聞社厳選の商品を扱う中小事業者  
に対して、ECを始めとした様々な販路の提供  
所在地：東京都中央区築地1-12-6 4F  
URL：<https://www.47club.jp/>

#### 千本松牧場 / ホウライ株式会社

代表者：代表取締役社長 谷澤文彦  
設立：昭和3年 1月16日  
所在地：東京都中央区銀座6丁目14番5号  
URL：<http://www.senbonmatsu.com/>

#### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

■千本松牧場 企画管理部企画開発課 担当：代田  
電話：0287-36-1025 / FAX:0287-36-1096 / E-Mail：[e\\_shirota@horai-kk.co.jp](mailto:e_shirota@horai-kk.co.jp)

■47CLUB（よんななクラブ） 担当：前畑  
電話：03-5148-4747 / E-Mail：[pr@47club.jp](mailto:pr@47club.jp)