

パルコとムービックの共同プロデュース  
「ツキウタ。」に登場するアイドルのメンバーをイメージした  
オリジナルケーキの第二弾の発売が決定！！

～北海道のケーキショップ「ガトー・ルーレ」と再びコラボ！～

株式会社パルコ（本部:東京都渋谷区、以下パルコ）と株式会社ムービック（本社:東京都板橋区、以下ムービック）は、「ツキウタ。」に登場するアイドルユニット「Procellarum（プロセラルム）」のメンバー6人をイメージしたケーキを共同プロデュース、特設ページにて販売をいたします。2018年2月に第一弾として販売した同じ「ツキウタ。」に登場するアイドルユニット「Six Gravity（シックスグラビティー）」のオリジナルケーキの大反響を受け、今回第二弾として「Procellarum」のオリジナルケーキの販売にいたしました。ケーキのデザインと製造は、前回に引き続き、ひとつひとつ素材にこだわった手作り製法となめらかな風合いのケーキを作る北海道のロールケーキ専門店「ガトー・ルーレ」が手掛けます。

T S U K I U T A  
ツキウタ。 Procellarum



○ツキウタ。「Procellarum（プロセラルム）」の各メンバーをイメージしたケーキ 全6種

■販売について

販売期間：2018年9月20日（木）19:00～2018年9月30日（日）23:59

※なくなり次第終了 ※一部の決済方法については9月24日(月)23:59まで

販売ページ：<http://www.movic.jp/shop/pages/tsukiuta-cake.aspx>

## ■商品概要

「見た目だけでなく、味もキャラクターをイメージできる仕上がりに」をテーマに、いちから作り上げたこだわりの本格派ケーキです。「Procellarum」をイメージした直径10cm～11cm(3.5号)ほどのケーキは、1～2名様でお召し上がりいただくのにぴったりなサイズです。冷凍の状態でのお届けとなります。

## 商品内容 (全4種類)

①夏セット (水無月涙・文月海・葉月陽のケーキセット) …4,860円 (税込)

②秋セット (長月夜・神無月郁・霜月隼のケーキセット) …4,860円 (税込)

③夏セット (水無月涙・文月海・葉月陽のケーキセット)

+限定ツキウサ。ガトールレパティシエバージョン…6,804円 (税込)

④秋セット (長月夜・神無月郁・霜月隼のケーキセット)

+限定ツキウサ。ガトールレパティシエバージョン…6,804円 (税込)

※1セットにつき該当のキャラクターのメッセージカード (3枚) がつきます。

※1回の注文につき別途送料: 1,300円をいただいております。ご了承下さい。

※単品、上記以外のセットでの販売はございません。

※詳しくは販売ページをご覧ください。

## ■ケーキのデザインと製造を手掛ける「ガトールレ」

第一弾に引き続き、ひとつひとつ素材にこだわった手作り製法となめらかな風合いのロールケーキ専門店「ガトールレ」とコラボレーションをしました。濃厚でしっとりとした食感、地元・北海道函館では贈り物としても評判が高く首都圏でも物産展などで購入することが可能です。また、大手コンビニやチョコレートメーカーをはじめ、世界的に有名なフレンチレストランのスイーツをデザイン・コンサルタントしています。



○ガトールレのロールケーキ

## ■「ツキウタ。」とは

「ツキウタ。」とは、2012年12月にスタートした、豪華声優陣と、新鋭作曲家のタッグで送るキャラクターソングシリーズ。アニメでは、兄弟ユニットにしてライバルでもある「Six Gravity」(シックスグラビティー/通称:グラビ)と、「Procellarum」(プロセルアルム/通称:プロセラ)の2つのアイドルユニットのメンバーが、様々なことにチャレンジし、明るく頑張る様子をお届けする日常系ドラマ作品となっています。

## 【本件のお問い合わせ先】

株式会社パルコ

新規プランニング部 (自主商品事業担当) / 担当: 近江

TEL: 03-3477-5788 E-mail: ou-haru@parco.jp

広報・IR室 / 担当: 吉田

TEL: 03-3477-5710 E-mail: yosi-nao@parco.jp

●夏セット（水無月涙・文月海・葉月陽のケーキセット）

＜水無月涙（みなづきるい）＞

Taste：キャラメルシート・プリンムース・ピスタチオクリーム

好物のプリンを味のベースにしつつ、隠し味のキャラメルのほろ苦さが隠れ魔王感を醸し出します。チョコレートの黒猫とピアノ好きらしい音符柄のチョコシートがアクセント。



（水無月涙のイメージケーキ）



（水無月涙）

＜文月海（ふづきかい）＞

Taste：白ワインムース・赤ワインムース・プルーン

海をイメージした青色のケーキの中には、プルーンの赤ワイン煮が。白ワイン、赤ワインなど洋酒をベースにしていますがアルコール臭はほとんどなく、海のイメージらしく優しい味に仕上げています。



（文月海のイメージケーキ）



（文月海）

＜葉月陽（はづきよう）＞

Taste：ラズベリー・チーズクリーム・ミックスベリー

様々な形のチョコが散りばめられ、陽気な陽のイメージを表しています。ミックスベリーフィリングを始め、全体的にベリー系でまとめていますがチーズクリームで酸味が抑えられ、さっぱりと爽やかな味になっています。



（葉月陽のイメージケーキ）



（葉月陽）

●秋セット（長月夜・神無月郁・霜月隼のケーキセット）

＜長月夜（ながつきよる）＞

Taste：お芋シート・和栗クリーム・ほうじ茶ムース

白い雲の上にチョコレートの月が浮かぶ、秋っぽさを前面に出したデザイン。  
きちんと季節の食材を使用しているところも料理男子の夜らしいチョイス。  
昨年から巷でブームになっているほうじ茶を使用した落ち着いた味のケーキです。



（長月夜のイメージケーキ）



（長月夜）

＜神無月郁（かんなづきいく）＞

Taste：ズコットクリーム・アーモンド・パンプキンムース

ひとめでハロウィンとわかる明るいデザインで元気な郁をイメージしました。  
アーモンド・オレンジ・かぼちゃ…と、ビタミンが豊富で栄養価の高い食材を使用しているの、食べれば郁のように健康&元気になれるような予感？



（神無月郁のイメージケーキ）



（神無月郁）

＜霜月隼（しもつきしゅん）＞

Taste：ラムレーズンムース・ビターチョコ

モチーフである雪結晶を使い、銀のアラザンで高貴さ、優雅さを演出。  
銀粉がまぶされ、ゴージャスな雰囲気仕上げています。好物のラムレーズンを使用し  
全体的にビターな味わいに。



（霜月隼のイメージケーキ）



（霜月隼）

<限定ツキウサ。ガトールレパティシエバージョン>

限定ツキウサ。ガトールレパティシエバージョンをご用意しました。前回の「Six Gravity」バージョン（カラー：黒）から、今回は「Procellarum」のオリジナルバージョン（カラー：白）の仕様になっています。



※写真はイメージです。実際の内容と異なる場合があります。

©TSUKIUTA.

【本件のお問い合わせ先】

株式会社パルコ

新規プランニング部（自主商品事業担当）／担当：近江

TEL：03-3477-5788 E-mail：ou-haru@parco.jp

広報・IR室／担当：吉田

TEL：03-3477-5710 E-mail：yosi-nao@parco.jp