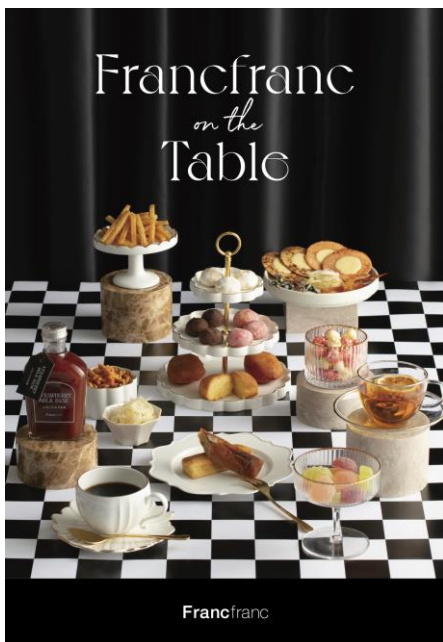


Francfranc

日常の食卓に“ちょっとした特別感”を

「Francfranc on the Table (フランフラン オン ザ テーブル)」食品の販売を10月13日(金)より 関東11店舗で先行スタート

株式会社 Francfranc (本社：東京都港区、代表取締役 社長執行役員 佐野一幸) が運営する、インテリアショップ『Francfranc (フランフラン)』は、日常の中でちょっとした特別感を感じられる食シーンをコンセプトにした「Francfranc on the Table (フランフラン オン ザ テーブル)」を2023年10月13日(金)より、関東11店舗で展開します。



「Francfranc on the Table」スタートの背景について

Francfranc はライフスタイルを彩るインテリアブランドとして、これまで様々なアイテムやテーブルコーディネートで食シーンを素敵に彩る提案をしてきました。

今回、Francfranc が“食品”アイテムを新たに提供することで、その空間や時間まで食シーン全体の心の高鳴りをお届けできると考えています。

大切な誰かと今日はゆっくり過ごせる日、気張らずちょっとしたサプライズをしたい日、頑張った自分にご褒美をあげたい日、どこかにお出掛けする程ではないけれど、ちょっと特別な気分をおうちで叶えることができる Francfranc ならではの食シーンを提案します。

私たち Francfranc は、これからもお客様の何気ない日常の中に、心高鳴る瞬間をお届けしてまいります。

何気ない日常の中に“ちょっとした特別感”を味わえる食品シリーズ 15 シリーズを展開

<スイーツ> レモンケーキ



- 【商品名】レモンケーキ
 【種類】甘ずっぱい/リキュール/ナッツ/アソート BOX 5 個入
 【価格】単品：¥320/アソート BOX 5 個入：¥1,600

国産小麦を使用した北海道産バター香る生地に、国産レモンの収穫地として知られる、広島県・とびしま海道のレモンをふんだんに練り込んだケーキです。どんなシーンにも合わせやすいシンプルながらも形にこだわったプレートやゴールドの入ったカトラリーと一緒にコーディネートして、お手軽に贅沢なスイーツタイムを演出できます。

<使用しているアイテム>ブランシェ プレート S ウェーブ ホワイト：¥800

<スイーツ> 国産フルーツゼリーミックス



- 【商品名】国産フルーツゼリーミックス
 【種類】A：6 個入 白桃、いちご、ブルーベリー/B：6 個入 レモン みかん、マスカット/アソート BOX 12 個入
 【価格】単品：¥380/アソート BOX 12 個入：¥1,000

国産フルーツ果汁をぎゅっと一粒に凝縮したひとくちサイズのフルーツゼリーです。ブルーベリー、いちご、白桃、マスカット、みかん、レモンの味をお楽しみいただけます。こだわりの贅沢なゼリーはデザートグラスに盛り付けるのがおすすめです。大人なデザートタイムにもぴったりです。

<使用しているアイテム>ストレートライン デザートグラス クリア：¥1,400

<スイーツ> スノーボール クッキー



- 【商品名】スノーボール クッキー
 【種類】いちご/ショコラ/ミルク/アールグレイ
 【価格】¥680

アーモンドをたっぷり練り込んだ生地に粉糖をまぶした、さくほろ食感がやみつきになるクッキーです。薄紙を巻いた筒形のかわいいパッケージもポイントで、手土産にもおすすめです。愛らしい丸い形状が引き立つ繊細なボウルと一緒にコーディネートするだけで贅沢なスイーツタイムを演出できます。

<使用しているアイテム>パニエ ボウル レース ホワイト：¥1,000

<スイーツ> 米粉のパウンドケーキ



【商品名】米粉のパウンドケーキ
【種類】プレーン/いちご/ブルーベリー
【価格】¥320

国内産有機米粉を主原料に手作りで作ったスティックタイプのパウンドケーキです。シンプルながらも食べ応えがあるので朝食や軽食にもぴったりです。フルーツやジャム、ホイップクリームと合わせてワンプレートで楽しめるフラットな器がおすすめ。プレートとランチマットの組み合わせを楽しむのも気分を上げるポイントです。

<使用しているアイテム> FLAT プレート M アイボリー：¥1,200

<スイーツ> ポップコーン



【商品名】ポップコーン
【種類】いちご×白桃/抹茶×ショコラ/キャラメル×シーソルト
【価格】¥700

異なるフレーバーを組み合わせたクリスピーな食感のポップコーンです。大人からお子さままで楽しめるポップコーンは、週末のムービーナイトやちょっとパーティー気分を味わいたいときにぴったりです。割れにくい樹脂製のボウルでも、ダイヤモンドのようなキラキラ感が華やかなアイテムを合わせれば気軽にパーティー感を演出できます。

<使用しているアイテム> トリア ボウル クリア/ライトピンク/ライトブルー：各¥700

<スイーツ> いもけんぴ



【商品名】いもけんぴ
【種類】ゆず蜜/しょうが蜜/黒ごま白蜜/いよかん蜜
【価格】¥480

味付けの蜜にこだわったいもけんぴです。国産原料で手搾りした果汁などを使用し、全て手作りで作られています。果実の苦味も活かした果実本来の風味が感じられるいもけんぴです。トレンド感あるデザイン的美濃焼を合わせるだけで定番のスイーツもおしゃれに楽しむことができます。

<使用しているアイテム> 美濃焼 小皿 輪花 ピンク/美濃焼 小皿 稜花 グレー/美濃焼 小皿 八角 グリーン：各¥1,200

<ドリンク> 国産フルーツティ



- 【商品名】国産フルーツティ
 【種類】紅茶とレモン／紅茶とみかん／紅茶と甘夏／紅茶とキウイ／アソート BOX 4 個入
 【価格】単品：¥280／アソート BOX4 個入：¥1,200

国産のカットフルーツが入ったフルーツティです。時間が経つほどにフルーツの酸味や甘みがお茶に溶け出して、複雑に味が変化します。クリアガラスのカップ&ソーサーに注ぐだけでフルーツティの色はもちろん、静岡県産の無添加・無加糖のドライフルーツも五感で楽しむ華やかなティータイムを演出してくれます。

<使用しているアイテム>クリアガラス カップ&ソーサー ゴールド：¥1,600

<ドリンク> ハーブティ



- 【商品名】ハーブティ 2パック入・10パック入
 【種類】カモミールとほうじ茶／エルダーフラワーとほうじ茶／生姜とほうじ茶／キンモクセイと甘夏と和紅茶
 【価格】2パック入：¥280／10パック入：¥1,600

気分や体調に合わせて選べるハーブティです。頑張った日のご褒美タイムや、秋の夜長のリラックスタイムにぴったりです。ハーブティに合わせて使いたいのはフラワーモチーフのカップ&ソーサー。ワンランクアップしたティータイムを演出してくれます。

<使用しているアイテム>フラワーモチーフ カップ&ソーサー ホワイト：¥1,600

<ドリンク> ドリップバッグコーヒー



- 【商品名】ドリップバッグコーヒー
 【種類】BRIGHT BLEND (ブライト ブレンド) / LUXURY BLEND (ラグジュアリー ブレンド) / アソート BOX 4 個入
 【価格】単品：¥200 / アソート BOX 4 個入：¥900

1987年から続く老舗の自家焙煎『但馬屋珈琲店』で味の深みを追求し、完成されたドリップバッグコーヒーです。浅煎り、深煎りの2種類とアソート BOX からお選びいただけます。こだわりのコーヒーはカップ&ソーサーに注ぐだけで、時間の流れをゆっくり感じる丁寧な暮らしを演出できます。

<使用しているアイテム>フラワーモチーフ カップ&ソーサー ホワイト：¥1,600

<ドリンク> シロップ



【商品名】シロップ

【種類・価格】ストロベリーミルクベース：¥1,680
スパイスジンジャーベース：¥1,280

福岡県産のあまおういちごをたっぷり使用した贅沢なストロベリーミルクベースと、生姜がピリッと爽やかなスパイスジンジャーベースのシロップです。ミルクや炭酸水と割って贅沢な大人のドリンクを楽しめます。大人のドリンクにはゴールドリムのクリアグラスを合わせるのがおすすめです。

<使用しているアイテム>フルールタンブラー 2個セット クリア：¥1,700

<スナック> パスタスナック



【商品名】パスタスナック

【種類】ブラックペッパー／麻辣花山椒／トマト／アヒージョ／コーンポタージュ
【価格】¥480

独自の特殊製法で後味さっぱりのカリカリ食感が楽しめるパスタスナックです。一般的な小麦粉と違い、特に柔軟でタンパク質が多く含まれているデュラム小麦のセモリナ粉 100%の本格パスタを使用しています。チートデーのおつまみに、一週間がんばったご褒美の晩酌のお供にトレンド感あるデザイン的美濃焼を合わせるだけで贅沢な気分を楽しむことができます。

<使用しているアイテム>美濃焼 豆鉢 八角 アイボリー／美濃焼 豆鉢 四角 ネイビー／美濃焼 豆鉢 菊菱 ブラウン／美濃焼 豆鉢 花ピンク：各¥600

<スナック> チーズえびせんべい



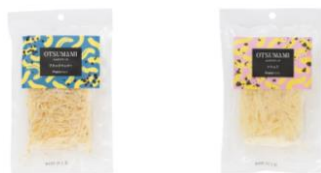
【商品名】チーズえびせんべい

【種類】明太子とチーズ／かつおとマヨチーズ／िकासミとうにチーズ
【価格】¥580

少しかために焼き上げたえびせんべいに濃厚なチーズをトッピングしたスナックです。ビールにもワインにも合わせやすく味の絶妙なバランスがやみつきになる美味しさです。トレンド感あるフラットな器に盛り付けて、贅沢な大人の晩酌時間を演出するのがおすすめです。

<使用しているアイテム>リラクシング プレート M グリーン：¥700

<スナック> おつまみ ふんわりチーズ



【商品名】おつまみ ふんわりチーズ
【種類】ブラックペッパー／トリュフ
【価格】¥380

鱈のシートでサンドしたチーズを特許製法でふわふわの削り節風に仕上げた新食感のチーズおつまみです。ブラックペッパー味はスパイシーな刺激とチーズのまろやかな味わいが見事にマッチし、トリュフ味は芳醇な香りが食欲をそそる贅沢な味わいです。トレンド感あるフラットな器に盛り付けて、贅沢な大人の晩酌時間を演出するのがおすすめです。

<使用しているアイテム>リラクシング プレート S アイボリー：¥500

<スナック> おつまみ（珍味）



【商品名】おつまみ
【種類】濃厚チーズいか／まるごとえび浜焼き／ひとくち焼うに
【価格】濃厚チーズいか：¥480／まるごとえび浜焼き・ひとくち焼うに：¥780

やわらかい食感とたっぷりの旨味でお子さまから大人まで楽しめる濃厚チーズいか、海老の香ばしさがクセになる贅沢なまるごとえび浜焼き、粒うにの濃厚な風味と旨味をひとくちサイズにしたひとくち焼うにの珍味シリーズです。トレンド感あるフラットな器に盛り付けて、贅沢な大人の晩酌時間を演出するのがおすすめです。

<使用しているアイテム>リラクシング プレート S グリーン：¥500

<スナック> おつまみ



【商品名】おつまみ 砂肝とエリンギのアヒージョ・おつまみ 国産いわしのオイルサーディン・おつまみ 鯛とドライトマトのバジルオリーブ煮
【価格】¥680

愛媛県、瀬戸内海で獲れた新鮮な食材を活かしたおつまみシリーズです。日本酒やワインに合わせて、また食卓でお一人さま用のおかずとしてもおすすめです。シンプルなオープンウェアに盛り付けて、テーブルの上に並べれば気軽に贅沢時間を味わうことができます。

<使用しているアイテム>リム オープンウェア S アイボリー：¥800

※価格は税込表示です。商品名、価格、仕様は変更される可能性があります。

「Francfranc on the Table」展開店舗

東京都 : 青山店、新宿サザンテラス店、池袋パルコ店、ルミネ立川店、亀有店、上野マルイ店、南町田クランベリーパーク店 (Francfranc BAZAR)

神奈川県 : 横浜ジョイナス店

埼玉県 : ららぽーと富士見店、さいたま新都心店

千葉県 : ららぽーと TOKYOBAY 店