

阪神梅田本店のクリームコロッケ専門店「FONDANT」にクリスマス限定商品！ フォアグラ香る鴨のクリームコロッケ、12/15(月)～31(水)に販売 フレンチの一皿がまるいワンハンドフードに！3フレーバーの“クリスマスセット”も

合同食品株式会社（本社：大阪府豊中市、代表取締役社長：和田友宏）は、阪神梅田本店地下1階のクリームコロッケ専門店「FONDANT（フォンダン）」でクリスマス限定商品「フォアグラの香りに包まれた鴨の濃厚クリームコロッケ」（税込700円）を、2025年12月15日（月）～12月31日（水）に販売します。パーティーやちょっと贅沢なディナーにぴったりな、まるい見た目が愛らしいコロッケです。



フォアグラが香る鴨のクリームコロッケ

クリームコロッケ3種の
「FONDANT Signature パーティーセット」

「FONDANT」店舗外観

■フォアグラと鴨使った、クリスマス限定クリームコロッケ！手土産に最適な3種セットも

クリームコロッケ専門店「FONDANT（フォンダン）」は今年9月、阪神梅田本店地下1階にオープンしました。コロッケ専門メーカーとして40年以上の実績を持ち、年間1200万個以上のコロッケを製造する当社が手がける新ブランドです。クリームコロッケは、イタリアンやフレンチなどの料理を衣の中に閉じ込めるという発想で考案した、手のひらサイズのまるい見た目が特徴です。中身には、トリュフやポルチーニなどの高級食材と、試作を重ね開発した特製のクリームソースを使用しています。カニやチーズなど8種類の豊富なバリエーションから、プレゼントや自分へのご褒美需要をメインにご利用いただいています。

新商品「フォアグラの香りに包まれた鴨の濃厚クリームコロッケ」（税込700円）は、クリスマスシーズンに合わせて販売する、期間限定商品です。鴨肉とフォアグラを混ぜ込んだクリームソースと黒胡椒を効かせたクリームソースを2層に重ね、サクサクとした衣で閉じ込めました。レギュラー商品でも使用しているこだわりのクリームソースは、国産牛乳と芳醇な香りの発酵バターから作ったベシャメルソースにクリームコロッケでは珍しいマスカルポーネクリームを加えたものを使用しています。黒胡椒のクリームソースは、ほのかなスパイスと爽やかな香りで味を引き締めます。

一番人気の「黒トリュフが香る3層のカニクリームコロッケ」のほか、「えびと濃厚ビスクのクリームコロッケ」「松阪牛入り赤ワイン煮込みとローストオニオンのクリームコロッケ」をボックスに詰め合わせた「FONDANT Signature パーティーセット」（9個セット、5,381円）もご用意。クリスマスパーティーの手土産や年末の“プチ贅沢”として、お楽しみいただければと思います。

■商品詳細

商品：①フォアグラの香りに包まれた鴨の濃厚クリームコロッケ（税込700円）

② FONDANT Signature パーティーセット（9個入り、税込5,381円）

下記3種のクリームコロッケを化粧箱に入れてご提供します。

- ・黒トリュフが香る3層のカニクリームコロッケ ×3
- ・えびと濃厚ビスクのクリームコロッケ ×3
- ・松阪牛入り赤ワイン煮込みとローストオニオンのクリームコロッケ ×3

発売日：2025年12月15日（月）～12月31日（水）の期間限定

販売店舗：FONDANT（大阪市北区梅田1-13-13 阪神梅田本店 地下1階）

●取材に関するお問い合わせ●

合同食品株式会社 担当：松本 TEL：06-6866-3364 E-mail: info@godo-foods.jp

■新商品のご紹介

※価格は全て税込

フォアグラの香りに包まれた鴨の濃厚クリームコロッケ 700円

フォアグラと鴨肉を混ぜ込んだクリームソース、黒胡椒を効かせたクリームソースを2層に重ね、まあいフォルムに仕上げました。レギュラー商品でも使用しているこだわりのクリームソースは、生乳本来の風味やコクが特徴の「ノンホモ牛乳」を使った、濃厚なコクが特徴の特製クリームソースです。黒胡椒を効かせることで、フォアグラと鴨の香りや深みをより一層引き立たせます。濃厚で華やかな冬のご褒美を閉じ込めたクリームコロッケです。



フォアグラが香る鴨のクリームコロッケ（断面）

■定番商品のご紹介（一部）

まあい見た目が特徴のクリームコロッケです。トリュフやポルチーニなどの高級食材を使用し、小さめサイズでいろいろな味の食べ比べをお楽しみいただけます。フランス語で「溶ける」を意味するブランド名の「FONDANT」のように、電子レンジやトースターで温めると、中から特製クリームがとろりと溢れ出します。季節ごとに入れ替わる商品含め、常時8種類をご用意しています。

人気
No.1

黒トリュフが香る3層のカニクリームコロッケ (700円)



山わさびと牡蠣のクリームコロッケ (561円)



はちみつと黒胡椒で楽しむ「大人の」クアトロチーズクリームコロッケ (626円)



ポルチーニリゾットのクリームコロッケ (497円)



えびと濃厚ビスクのクリームコロッケ (626円)



鴨のローストとカマンベールチーズのクリームコロッケ (626円)



タコとバジルのクリームコロッケ (518円)



松阪牛入り赤ワイン煮込みとローストオニオンのクリームコロッケ (626円)

■店舗概要

店名：FONDANT（フォンダン）
住所：阪神梅田本店 地下1階「阪神食品館」
（大阪市北区梅田1丁目13番地13号）
営業時間：10時～20時
※12月30日（火）は9時30分～20時、
12月31日（水）は9時30分～18時
定休日：施設に準ずる
公式サイト：<https://fondant.jp/>

■運営会社

社名：合同食品株式会社
代表取締役：和田友宏
本社所在地：大阪府豊中市名神口1-15-2
電話番号：06-6866-3364
設立：1983年8月25日
事業内容：コロッケの製造、販売
ウェブサイト：<https://www.godo-foods.jp/>

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

合同食品株式会社 担当：松本 TEL：06-6866-3364 E-mail: info@godo-foods.jp