

ふんわりなめらかなくちどけ【オリエンタルショコラbyコートクール】から 「オリエンタルショコラケーキ（ラズベリー）」が新発売！

12月8日（木）より新発売！季節限定 「オリエンタルショコラケーキ（ラズベリー）」が新発売！

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）はオリエンタルショコラbyコートクールより2022年12月8日（木）この季節におすすめの「オリエンタルショコラケーキ（ラズベリー）」を新発売いたします。

2020年6月羽田空港第1ターミナル特選洋菓子館にオープンした「オリエンタルショコラbyコートクール」は、ブラウニー専門店「コートクール」からフルーツとチョコレートの組み合わせを楽しむスイーツブランドとして誕生しました。

厳選した2種類のクーベルチュールチョコレートとマスカルポーネチーズを使ったこの冬おすすめのチョコレートケーキです。

センターには熊本県の阿蘇小国 ジャージー牛乳を使用したなめらかな口溶けのラズベリー味カスタードクリームを詰め、仕上げにチョコレートと銀箔で夜空の星の「きらめき」を表現しました。コク深く甘さ控えめのビターチョコレートと甘酸っぱいラズベリーの組合せが相性抜群です。（※牛乳中に阿蘇小国 ジャージー牛乳を55%使用しています。）

ホームパーティーやお土産にもおすすめです。この機会に是非ご賞味下さいませ。



◆商品概要

- 【商品名】 オリエンタルショコラケーキ（ラズベリー）
- 【価格】 1ホール 1,944円（税込）
- 【保存方法】 要冷凍
- 【発売日】 2022年12月8日（木）
- 【販売店】 オリエンタルショコラbyコートクール
羽田空港第1ターミナル店



◆商品情報



「オリエンタルショコラサンド」 ＜ラズベリー＞

風味豊かなラズベリーソースを、ミルクチョコレートでコーティングし、ココアクッキーでサンドした、贅沢な味わいのサンドクッキーです。濃厚なチョコレートの風味と、ラズベリーの爽やかな酸味のコントラストをお楽しみいただけます。

6個入 1,350円（税込）



「オリエンタルショコラサンド」 ＜ピスタチオ＞

ピスタチオの風味が香る特製ソースを、ミルクチョコレートでコーティングし、ココアクッキーでサンドした、濃厚な味わいのサンドクッキーです。チョコレートとピスタチオ、2つの豊かな風味が織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。

6個入 1,350円（税込）



「オリエンタルショコラマドレーヌ」 ＜レモン＞

こだわりの3種類のチョコレートを使用した生地にレモンピールを練り込み、特製焼きチョコを詰めてしっとりと焼き上げたマドレーヌです。

濃厚な甘みの中から、レモンの程よい苦味と爽やかな香りが鼻を抜ける、カカオポットの形をした大人な味わいの逸品です。

6個入 1,620円（税込）

◆ブランド情報



CHOCOLAT & FRUITS MEET THE ORIENT

ブラウニー専門店の「コートクール」から、
フルーツとチョコレートの組み合わせを楽しむ
「オリエンタルショコラ」が誕生しました。

チョコレートの贅沢な美味しさと、
フルーツの風味豊かな味わいが織りなす、
オリエンタルなハーモニーをお楽しみください。

◆店舗情報



オリエンタルショコラ by コートクール 羽田空港第1ターミナル店

〒144-0041

東京都大田区羽田空港3-3-2羽田空港第1ターミナル2階 マーケットプレイス内 特選洋菓子館

公式ホームページ：<http://cotecour.jp/orientalchocolat/>

◆会社概要

<株式会社シュクレイ>

設立 : 2011年12月15日

本社所在地 : 東京都港区北青山1-2-7

展開ブランド : 東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、
オリエンタルショコラ by コートクール、バターバトラー、ザ・マスター by
バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン フランセ、フランセ、
レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、
キャラメルゴーストハウス、ベリーアップ!、ザ・テイラー、ネコシェフ、
ココリス、ドレ、フィオラッテ、ドローリー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発部 宛

メールアドレス：info@sucrey.co.jp 電話番号：0120-39-8507