

ショコラティエが創る、パティスリー&カフェデリモ「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」
日比谷店限定パフェ「メランジュフリユイ HIBIYA」から第8弾が新登場
奈良いちごラボのブランド白苺「淡雪」とルビーチョコを使った苺づくしのプレミアムパフェ

『メランジュフリユイHIBIYA ~淡雪姫~』

3月1日(金)~期間限定発売

<http://www.de-limmo.jp/>

株式会社スイーツデザインラボ(本社：東京都渋谷区、代表取締役：五十嵐真澄)が運営する「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」(以下「DEL'IMMO(デリモ)」)は、東京ミッドタウン日比谷店限定の人気シリーズパフェ「メランジュフリユイHIBIYA」の第8弾として、3月1日(金)から「メランジュフリユイHIBIYA ~淡雪姫~」を期間限定で新発売いたします。



日比谷店限定の季節のパフェ「メランジュフリユイHIBIYA ~淡雪姫~」は、一粒一粒丁寧に育てられた奈良いちごラボの「淡雪」がパフェのトップにまるごとトッピングされたプレミアムデザートです。奈良いちごラボの淡雪は果皮が淡い桜色をしており、口の中で広がる豊かな甘みとほのかな酸味のハーモニーをお楽しみ頂ける至極の一粒です。今回のメランジュフリユイHIBIYAでは淡雪をメインに、苺と相性の良いビターショコラやサクサク苺風味のフィヤンティーヌなどを合わせ、苺の爽やかな香りや味わいを様々な角度から楽しむことができます。パッションフルーツのコンフィやフロマージュは爽やかな苺の味わいを際立たせ、シャンパンジュレやクリスタルジュレはプレミアム感を演出します。デリモパフェのアイコン”ショコラパーツ”には、色鮮やかなルビーチョコレートとコク深いホワイトチョコレートを採用しました。別添えのデリモ特製ソースには、苺とショコラを黄金比でブレンドしたストロベリーショコラソースをご用意しました。お好みのタイミングでソースをかけていただくことで、苺の爽やかさとショコラの香りが合わさった濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。

デリモが贈る、2種類の紅白の苺とショコラが織りなすマリアージュをぜひお楽しみください。

メランジュフリユイHIBIYA ~淡雪姫~
—Melange Fruits HIBIYA ~AWAYUKIHIME~

価格：2,500円(税抜)

**2種類の紅白苺とショコラが織りなすマリアーージュ
苺の季節限定の苺づくしのプレミアムデザート**

「メランジュフリユイHIBIYA ~淡雪姫~」は奈良いちごラボの「淡雪」をメインに、酸味と相性の良いビターショコラやサクサク苺風味のフィランディーヌなどを合わせた、苺の爽やかな香りや味わいを新しい角度から楽しめる逸品です。パフェ全体のカカオ含有量や素材の組み合わせ、その量など、一つ一つのパフェの構成要素が科学的に分析されており、時間の経過とともにそれぞれの素材同士のマリアーージュが進むことで、完成された味を織りなします。

別添えのデリーモ特製ソースには、苺とショコラを黄金比でブレンドしたストロベリーショコラソースをご用意致しました。お好みのタイミングでソースをかけていただくことで、苺の爽やかさとショコラの香りが混ざりあった濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。

デリーモが贈る、2種類の紅白苺とショコラが織りなすマリアーージュをぜひお楽しみください。



◇奈良いちごラボの「淡雪」とは

奈良いちごラボとは、奈良県内の5名のいちご生産者が“本当に美味しいいちご”を求めて一粒一粒にこだわりを持って作っている、現在注目の苺農家です。

100%奈良県産、奈良いちごラボの「淡雪」は、淡雪が持つ糖度と酸味、香りなどが最大限発揮されるよう徹底された環境下のもとで育てられた至極の一粒です。

淡い桜色の果皮をまとった奈良いちごラボの淡雪では、見た目からは想像がつかない程の甘みや香り、そして一般的な苺では体験することが難しいクリーミーな口当たりや果汁の喉越しをお楽しみいただけます。

コク深いデリーモのショコラと合わさることで香りと滑らかさが更に際立ち、奈良いちごラボの淡雪の美味しさを心ゆくまでお楽しみいただけます。



淡い桜色の淡雪



品質管理者いちごハウス

◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは

チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションのもとに世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を作りたい。それがデリーモの始まりでした。

ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、紅茶、ワインとのマリアーージュにも無限の可能性を感じてください。



江口和明

<発売店舗概要>

店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ)東京ミッドタウン日比谷店

所在地：〒100-0006 東京都千代田区有楽町1丁目1-3
東京ミッドタウン日比谷B1F

営業時間：11:00~23:00(L.O22:00)/LUNCH 11:00~15:00/Dinner 17:00~22:00

電話番号：03-6206-1196

定休日：施設に準じる



東京ミッドタウン日比谷

<他店舗概要>

■店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ)渋谷ヒカリエ ShinQs 店

・電話番号：03-6434-1825

・所在地：〒150-0022 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

・営業時間：10:00~21:00(※L.O 20:30)

・定休日：渋谷ヒカリエ営業に準じる

■店名：Pâtisserie & Chocolat Bar DEL'IMMO(パティスリー&ショコラバー デリーモ)目白店

・電話番号：03-3988-1321

・所在地：〒171-0031 東京都豊島区目白 2-39-1 トラッド目白 1F

・営業時間：11:00~20:00(※L.O 19:00)

・定休日：施設に準じる

■店名：Pâtisserie DEL'IMMO(パティスリー デリーモ)ルミネ立川店

・電話番号：042-519-3041

・所在地：〒190-0012 東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川 1F

・営業時間：平日 10:00~21:00 土日祝 10:00~20:30

・定休日：施設に準じる

■店名：パティスリー&カフェ デリーモ京都

・電話番号：075-746-5300

・所在地：〒600-8555 京都市下京区烏丸通塩小路 下ル東塩小路町 JR京都伊勢丹 JR西口改札前 イートパラダイス

・営業時間：平日 10:00~22:00 土日祝 8:00~22:00

・定休日：施設に準じる

■店名：Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店

・電話番号：078-381-5522

・所在地：〒650-0037 兵庫県神戸市中央区明石町 4 0 番地 大丸神戸店3F

・営業時間：10:00~20:00(L.O19:00)

・定休日：施設に準じる



ヒカリエ店



目白店