

XIRINGUITO Escribàと南青山のコーヒーロースター 「Little Darling Coffee Roasters」がコラボレーション！

「バスク風チーズケーキとコーヒーのギフトセット」を2021年3月5日(金)より販売スタート！



渋谷ストリーム3階に位置するバルセロナで一番美味しいパエリアを提供するシーフードレストラン「XIRINGUITO Escribà(チリンギート エスクリバ)」と南青山のコーヒーロースター「Little Darling Coffee Roasters(以下：LDCR)」のコラボレーションが決定しました。チリンギート エスクリバ人気NO.1デザートメニュー“バスク風チーズケーキ”とLDCRのオリジナルドリップコーヒーがセットになった『バスク風チーズケーキとコーヒーのギフトセット』を3月5日(金)からECサイトにて販売スタートいたします。また 3月 13日(土)より店頭にてテイクアウトでの販売もスタートいたします。

渋谷で本場スペインの味をお楽しみいただけるチリンギート エスクリバの「バスク風チーズケーキ」をご自宅で美味しいコーヒーと一緒にプチ贅沢な時間をお楽しみいただきたいという思いから、今回LDCRとのコラボレーションボックスが実現しました。

バスク風チーズケーキはとろけるような滑らかな食感と、ほどよい甘味と苦味のバランスが良く、しっかりと焦げ目をつけて仕上げるため濃厚でコクがあるクラシックな味わいです。お取り寄せでは冷凍の状態でご自宅にお届けし、凍らせたバスク風チーズケーキが口の中で徐々に溶ける食感とともにほのかなチーズの酸味が味わえるフローズンバスチャーや、室温で1時間から1.5時間解凍し半解凍の状態では中心はシャリッ、外側は滑らかな食感とのコントラストをお楽しみいただけます。さらに、電子レンジで1分程度温めてお召し上がりいただくことでふっくら焼き上げたスフレのような味わいをなど、お好みで食べ方をアレンジしてお召し上がりいただけます。

またセットになったLDCRのコーヒーは手軽に淹れられるようドリップバッグとしてご用意しました。生豆から厳選したコロンビアとケニアの豆をバスク風チーズケーキのためだけに合わせてオリジナルブレンド。スペイン語で“ゆっくり”を意味する「Despacio(デスパシオ)」が誕生しました。中煎りのシティーローストの豆はシトラスのような果実味とローストナッツのような風味が特徴です。お家で淹れる際はミルクを入れると酸味が柔らぎ、チーズケーキと合わせた時により美味しくお召し上がりいただけます。

ホワイトデーのお返しや、大切な人への贈り物としてもご利用いただけます。ご自宅でXIRINGUITO Escribàのバスク風チーズケーキとLittle Darling Coffee Roastersの美味しいコーヒーをお供に“ゆっくり”とした贅沢なおうち時間をお過ごしください。

・ECサイト

<https://xestores.stores.jp/>

12日から配送スタート！

【ご注文方法】

・テイクアウトのご予約

<https://cutt.ly/nl2htSE>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます

<https://cutt.ly/sl4njuM>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【商品詳細】



名称：バスクチーズケーキとコーヒーのギフトセット

価格：2160円（税込）

内容：バスクチーズケーキ2個

コーヒードリッパック3個

販売開始：オンラインストア 3月5日(金)11:00～

テイクアウト 3月13日(土) 11:00～

バスクチーズケーキ：

とろけるような滑らかな食感と、ほどよい甘味と苦味のバランスが良く、しっかりと焦げ目をつけて仕上げるため濃厚でコクがあるクラシックな味わいです。お取り寄せでは、凍らせたチーズケーキが口の中で徐々に溶ける食感をフローズンバスチャーや、温めてふっくら焼き上げたスフレのような味わいをなど、お好みでお楽しみいただけます。

コーヒー：

LDCRのコーヒーは手軽に淹れられるようにドリッパックをご用意いたしました。生豆から厳選したコロンビアとケニアの豆をチーズケーキに合わせてオリジナルブレンドスペイン語で“ゆっくり”を意味する「Despacio（デスパシオ）」が誕生しました。中煎りのシティーローストのコーヒー豆はシトラスのような果実味とローストナッツのような風味が特徴です。お家で淹れる際はミルクを入れると酸味が柔らぎ、チーズケーキと合わせた時により美味しくお召し上がりいただけます。

【 XIRINGUITO Escribà とは】

1992年スペイン・バルセロナにオープンした「XIRINGUITO Escribà（チリングート エスクリバ）」は、25年以上地元の人に愛され続けている、バルセロナで一番美味しいパエリアを提供するシーフードレストランです。

「チリングート エスクリバ」のパエリアは、直火で焼き上げた後オーブンで炊く一般的なパエリアではなく、魚介やチキン、野菜などの旨味が凝縮したスープを使用し17分間直火で炊き上げることで米一粒一粒にスープの旨味を閉じ込め、じっくりと丁寧に仕上げることで「本物」のパエリアを味わうことができます。本物のパエリアを求め、ハリウッドスターやサッカー選手達からも支持されるほどの人気店です。



【 XIRINGUITO Escribà 店舗詳細】

オープン日：2018年9月13日（木）

正式名称：XIRINGUITO Escribà（チリングート・エスクリバ）

場所：東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリーム3階

営業時間：11:00-23:00

席数：87席

運営・経営：株式会社 ESCRIBA JAPAN

URL：<http://xiringuitoescriba.jp>



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます

<https://cutt.ly/sl4njuM>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210