

2015年1月16日
アイビー株式会社

patisserie
KIHACHI

2015年は100年に一度の“いちご”年
“あまおう”のライバル、プレミアム苺として注目を集める
“新品種 スカイベリー”を使ったケーキ9種類が楽しめるスカイベリーフェアを開催
「苺のモンブラン スカイベリー」ほか9種類

2月18日から3月3日期間限定販売

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、2月18日（水）から3月3日（火）まで、とちおとめ以来、栃木県が17年の歳月をかけて10万株以上の中から生まれた新品種“スカイベリー”を使ったモンブランなど9種類のケーキを販売する“スカイベリーフェア”をパティスリー キハチ各店舗（一部店舗除く）で開催します。



25g以上の大きさの果実割合が約2/3を占めるとても大粒の“スカイベリー”は、形が良く、ジューシーな美味しさが特徴です。「スカイベリーフェア」では、“スカイベリー”の大きさや形、味を活かした様々な味わいの9種のケーキを販売します。スカイベリーが丸ごと1粒入った「苺のモンブラン スカイベリー」や苺そのものの美味しさが味わえる「苺のタルト スカイベリー」、ディプロマットクリームとあわせた「苺のシュークリーム スカイベリー」、ホワイトチョコレート入りミルフィーユに見立てた「苺のサブレミルフィーユ スカイベリー」などのケーキが6種類のほか、3～4名様で楽しめる「苺のアントルメ スカイベリーロゼ」などのホールケーキも3種ご用意しています。プレミアム苺“新品種 スカイベリー”が楽しめる期間限定のフェアです。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006



商品概要

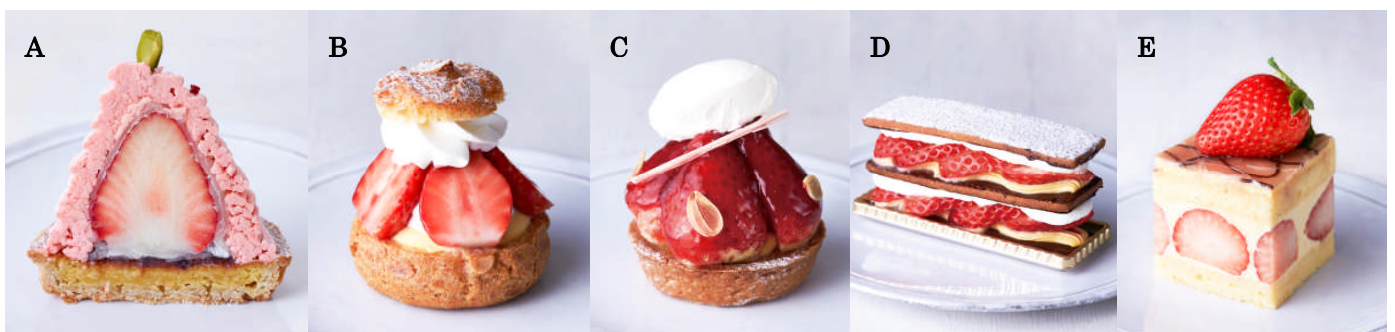
- 商品名：苺のモンブラン スカイベリー(画像：A) ※画像はカットした状態
- 価格：627円(税込)
- 販売期間：2月18日(水)～3月3日(火)
- 商品説明：スカイベリーが丸ごと一粒入ったモンブラン。
スカイベリーの豊かな香りを楽しむために、丹波大納言粒あんと求肥で包み込み、苺のムースリーヌをあわせています。“いちご大福”をイメージしたモンブランです。

- 商品名：苺のシュークリーム スカイベリー(画像：B)
- 価格：540円(税込)
- 販売期間：2月18日(水)～3月3日(火)
- 商品説明：ジューシーなスカイベリーにあわせ、柔らかめに仕上げたシュー生地に、コクのあるディプロマッドクリームとシャンティクリーム、シューにしのばせた苺ジャムがアクセント。

- 商品名：苺のタルト スカイベリー(画像：C)
- 価格：670円(税込)
- 販売期間：2月18日(水)～3月3日(火)
- 商品説明：アーモンドクリームとカスタードクリームをあわせたタルト生地に、スカイベリーを贅沢にあわせています。

- 商品名：苺のサブレミルフィーユ スカイベリー(画像：D)
- 価格：670円(税込)
- 販売期間：2月18日(水)～3月3日(火)
- 商品説明：ホワイトチョコレートとアーモンドプードル、ほのかにレモンとラム酒が香るサブレをスイートチョコレートでコーティングし、ミルフィーユ風に仕上げました。

- 商品名：苺のフレジェ スカイベリー(画像：E)
- 価格：562円(税込)
- 販売期間：2月18日(水)～3月3日(火)
- 商品説明：ほのかに苺とさくらんぼのブランデーが香るムースリーヌを、アーモンド生地でサンド。



- 商品名：苺のショート スカイベリー（画像：F）
- 価格：584円（税込）
- 販売期間：2月18日（水）～3月3日（火）
- 商品説明：スカイベリーにあわせたバターがほんのり香るしっとりスポンジ生地に、苺のブランデーをプラス。乳脂肪分の違う2種類の生クリームを使った期間限定ショートケーキ。



大きめサイズのケーキ

- 商品名：苺のロール スカイベリー（画像：G）
- 価格：14cm 2,268円（税込）
- 販売期間：2月18日（水）～3月3日（火）
- 商品説明：豊かな香りと甘み、柔らかな食感のスカイベリーを苺ジャムとマスカルポーネクリームとともに、しっとりきめ細やかなシフォン生地ですんわりと巻き上げました。



- 商品名：苺のアントルメ スカイベリーロゼ（画像：H）
- 価格：2,268円（税込）
- 販売期間：2月18日（水）～3月3日（火）
- 商品説明：クラシックショコラにスカイベリー入りのベリーコンフィを挟み、ほのかに蜂蜜が香るベリームースを重ねたアントルメ。



- 商品名：苺のアントルメ スカイベリーブラン（画像：I）
- 価格：2,268円（税込）
- 販売期間：2月18日（水）～3月3日（火）
- 商品説明：ブランデーの香りをつけたミルクチョコムースで、甘酸っぱい苺ジャムをサンド。ホワイトチョコムースとオレンジが香るホワイトチョコ入りの生地を8層に重ねたアントルメ。



<販売店舗> パティスリー キハチの店舗
 ※ 店舗により取扱商品が異なります。
 ※ 販売期間は変更となる可能性がございます

<その他>

キハチホームページ <http://www.kihachi.jp>

パティスリー キハチ Facebook <http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>

スカイベリー

とちおとめ以来、栃木県が17年の歳月をかけ、10万株以上の中から生まれた苺。極めて大果で25g以上の大きさの果実割合が約2/3を占めています。果形はきれいな円すい形で、果色は明るく色鮮やかで光沢があるのが特徴。あまおうと並ぶ、プレミアム苺として注目をされる新品種です。スカイベリーの名前には、「大きさ、美しさ、おいしさ」の全てが大空に届くような素晴らしい苺という意味が込められており、栃木県にある百名山の一つ“皇海山”（すかいさん）にもちなんでいます。

パティスリー キハチの苺のショートケーキは、栃木県産“とちおとめ”を使用しています。同産地から生まれた新品種“スカイベリー”を作る生産者の方々を応援したいという想いと、ケーキを通して新しい発見をお届けしたいという二つの想いからフェアが実現しました。

