



2016年6月8日
株式会社サザビーリーグ

かき氷とレモンタルトがドッキングした、ひんやり冷たい新作の“塩スイーツ”

「フローズンレモンタルト」

6月30日(木)から新発売

株式会社サザビーリーグ(本社:東京都渋谷区千駄ヶ谷/代表取締役社長 角田 良太)が運営するアフタヌーンティー・ティールームは、かき氷とレモンタルトがひとつになった、ひんやり冷たい“塩スイーツ”「フローズンレモンタルト」を、6月30日(木)から8月31日(水)までの期間限定で、全国の店舗にて発売します。



話題の“塩スイーツ”で、夏をクールに楽しんで！

ユニークな商品が続々と登場し、近年話題のたえない夏の風物詩“かき氷”と、爽やかな“レモンタルト”がひとつになったひんやり“塩スイーツ”が登場。美味しさの決め手は、かき氷に見立てた冷たい“ソルティフルーツグラニテ”とタルトの土台となる自家製の“塩ガレット”に、イタリア産の海塩を加えたこと。ほんのり感じる塩気が、レモンやフルーツの酸味、甘味をひきたてて、紅茶にもよく合う甘さ控えめのひんやりスイーツが完成しました。“かき氷”のシャリッと冷たい美味しさはそのままに、スイーツを食べた時の満足感も楽しめる、夏にぴったりの「フローズンレモンタルト」です。フォークでザクザクと崩しながら楽しむ、今までに無かった新感覚の「フローズンレモンタルト」で、夏のティータイムをクールにお楽しみください。

<FROZEN LEMON TART 4つのポイント>

- ひんやりスイーツ! … “かき氷”が、爽やかな“レモンタルト”とドッキング
- 夏はやっぱり“塩”! … イタリア産の海塩が、レモンやフルーツの美味しさを引き立てる、夏ならではの味わい
- ビタミンチャージに! … ハチミツに漬け込んだレモンは、皮ごと丸ごと味わえる
- ザクザク食感! … 自家製の“塩ガレット”には、人気急上昇中のオートミールを使って



<商品概要>

- 商品名: フローズンレモントルト
- 価格: 940円(紅茶付 1,440円)
- 販売期間: 6月30日(木)~8月31日(水)
- 商品説明: トロピカルフルーツのソルティグラニテとさわやかな酸味のレモンクリームを自家製塩ガレットのタルトにたっぷりのせた、新感覚のフローズンスイーツ。

● 夏の風物詩“かき氷”に、爽やかな“レモントルト”がドッキング！

トロピカルフルーツ(マンゴー、パッションフルーツ、パイナップル)3種の果汁にイタリア産海塩を加えた、シャリッと冷たいソルティグラニテは、まるでかき氷のような美味しさ。爽やかなレモントルトとドッキングした新感覚のスイーツです。

● イタリア産の海塩で素材の美味しさを引き出す、ひんやり冷たい“塩スイーツ”

夏に気になる食材“塩”は、自家製のガレットにも使用。ほんのり感じる塩気が爽やかなレモンクリームとも相性ぴったり。

● “ハチミツレモン”は、皮ごと食べて夏のビタミンチャージに！

仕上げにトッピングした“ハチミツレモン”は、皮ごと食べられるようハチミツに漬けて。見た目から、爽やかなレモン感がいっぱい夏の美味しいスイーツに仕上がりました。

● 自家製の“塩ガレット”は、オートミールを使ってザクザク食感に。

栄養価が高いといわれ人気急上昇中のオートミールを使うことで、よりザクザクとした食べごたえのある食感に。お店で焼き上げるからこそ、この食感と素朴な美味しさが表現できます。

<販売店舗> 全国のアフタヌーンティー・ティールーム ※価格は全て税込です。店舗により、価格が異なります。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 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