

patisserie
KIHACHI

2017年3月22日
株式会社サザビーリーグ

レモン・さくらんぼ・グレープフルーツのベリーヌ3種や
トロピカルフルーツのロールケーキ

新作 初夏スイーツ

4月26日（水）から発売

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）が運営するパティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）では、レモン・さくらんぼ・グレープフルーツのベリーヌ3種やトロピカルフルーツを使ったロールケーキなどさわやかな初夏スイーツ新作10種を4月26日（水）から発売します。



初夏スイーツ集合イメージ

持ち運びしやすく、華やかなスイーツとして人気のあるベリーヌシリーズに、初夏の新作が登場します。さわやかな季節にあわせ、レモン・さくらんぼ・グレープフルーツの3種のフルーツを選び、クリーミーなムースやチーズと合わせて、フルーティーでコクのある味わいに仕上げました。「ベリーヌ シトロンオランジュ」は、レモンのコンポート、オレンジジュレにふわふわのラム酒のスプーマをのせた見た目も愛らしい一品。「ベリーヌ スリーズ」は、フランスでは一般的なさくらんぼの品種“グリオット”を赤ワインでコンポートし、マスカルポーネムースと合わせた大人の女性のためのベリーヌ。「ベリーヌ パンプルムース」は、2種のグレープフルーツのジュレにほどよい酸味のブラッドオレンジムースを合わせた涼やかなスイーツです。

このほか、トロピカルフルーツ3種を使ったロールケーキ「トロピカルロール パッションマンゴー」やほろ苦いコーヒースイーツ2種「カフェモカロール」「ティラミス」、母の日のプレゼントにぴったりなブーケ（花束）をイメージしたスペシャルケーキ「カーネーションケーキ」も発売します。

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

持ち運びしやすく、華やかなベリーヌシリーズ
初夏の新作はレモン・さくらんぼ・グレープフルーツの3種



「ベリーヌ シトロンオレンジ」



「ベリーヌ ストリーズ」



「ベリーヌ パンプルムース」

NEW

■商品名：ベリーヌ シトロンオレンジ

■価格：562円（税込）

■販売期間：4月26日（水）～6月30日（金）

■商品説明：レモンのコンポート、オレンジジュレにふわふわのスプーマが魅力のベリーヌ。

下から、レモンカード※、ホワイトチョコクリーム、レモンスライスのコンポート、ラム酒をアクセントにしたオレンジジュレ、ラム酒を加えたふわふわの泡のジュレを重ねました。
パーティーシーンや手土産におすすめです。

※レモンカード・・・レモンの絞り汁に砂糖、卵黄、バターを混ぜて火を通したもの

NEW

■商品名：ベリーヌ ストリーズ

■価格：584円（税込）

■販売期間：4月26日（水）～6月30日（金）

■商品説明：グリオットとマスカルポーネを合わせた甘酸っぱいベリーヌ。

下からグリオット※と赤ワインのソース、マスカルポーネムース、クランブル、グリオットの赤ワインコンポート、ジェノワーズ生地を重ねて、上にはさくらんぼ色の生クリームを絞りグリオットの赤ワインコンポートを飾りました。

パーティーシーンや手土産におすすめです。

※グリオット・・・フランスで一般的なさくらんぼの品種のひとつ

NEW

■商品名：ベリーヌ パンプルムース

■価格：584円（税込）

■販売期間：4月26日（水）～6月30日（金）

■商品説明：2種類のグレープフルーツとブラッドオレンジムースを合わせた涼やかなベリーヌ。

下からほろ苦いカンパリとブラッドオレンジのジュレ、ほどよい酸味のブラッドオレンジムース、2種類のグレープフルーツが入ったライチのリキュールと炭酸水のジュレを重ね、見た目にも涼しさを出しました。

パーティーシーンや手土産におすすめです。

※パンプルムース・・・フランス語でグレープフルーツのこと

トロピカルフルーツ 3 種を使ったロールケーキと柑橘のレアチーズケーキ

NEW

- 商品名：トロピカルロール パッションマンゴー
- 価格：カット 584 円、ハーフ約 14cm 2,268 円（税込）
- 販売期間：4月26日（水）～ 6月30日（金）
- 商品説明：初夏を感じるトロピカルフルーツ、マンゴー・パイン・パッションフルーツを使ったロールケーキ。
パインとマンゴーの角切り、酸味のきいたパッションカード※、ヨーグルトを加えたマンゴーパッションクリームをふんわりとした白いシフォン生地で巻き上げました。
上には、パッションフルーツ入り生クリームとパッションフルーツが入ったジュレを飾って。
※パッションカード・・・パッションフルーツの絞り汁に砂糖、卵黄、バターを混ぜて火を通したもの



NEW

- 商品名：フロマージュエテ
- 価格：562 円（税込）
- 販売期間：4月26日（水）～ 6月30日（金）
- 商品説明：初夏限定の軽い口当たりのチーズケーキ。
コクのあるベイクドチーズケーキの土台に、丸く仕上げたフロマージュブランのムースをのせました。ムースの中心に入ったさわやかなオレンジ果肉入りジュレの酸味がアクセント。上にはオレンジソース、伊予柑のドライフルーツがのっています。



初夏のコーヒータイムにおすすめ・ほろ苦いコーヒースイーツ

NEW

- 商品名：カフェモカロール
- 価格：カット 562 円（税込）
- 販売期間：4月26日（水）～ 8月22日（火）
- 商品説明：コーヒーの風味、ブロンドチョコレートの持つ塩キャラメルのような深みのある味わい、ラズベリーのほのかな酸味がひとつになって、カフェモカの味わいを表現したロールケーキ。
ビターなブロンドチョコクリーム、コーヒー豆と生クリームを合わせたコーヒークリームを、コーヒーの風味をしっかりと感じるしっとりとしたシフォン生地で巻き上げました。



NEW

- 商品名：ティラミス
- 価格：562 円（税込）
- 販売期間：4月26日（水）～ 10月31日（火）
- 商品説明：アイリッシュウイスキー※がほのかに香る大人のティラミス。
下から、アイリッシュウイスキー入りコーヒーシロップを染みこませたチョコレート生地、コクのある生クリームを加えたマスカルポーネムース、ドリップしたコーヒーを使ったコーヒーゼリー、生クリーム、ザクザクのココアランブルを重ねました。
※アイリッシュウイスキー・・・アイルランド島に産するウイスキー。
やわらかな口当たりが特徴。



母の日には華やかなブーケをイメージしたスペシャルケーキを！

NEW

- 商品名：カーネーションケーキ
- 価格：直径12cm 3,456円、直径15cm 4,536円（税込）
- 販売期間：予約開始 4月28日（金）～
店頭販売 5月13日（土）～5月14日（日）
- 商品説明：華やかなブーケをイメージしたスペシャルなケーキ。
フルーツショートケーキにストロベリーームスをのせ、
苺・ラズベリー・カシスを使ったバタークリームをお花の形に
絞りました。



NEW

- 商品名：～Thanks Mother's Gift～ ローズと焼菓子のセット
- 価格：3,780円（税込）
- 販売期間：4月1日（土）～5月14日（日）※数量限定
- 商品説明：キハチ オンラインショップ限定商品。
季節限定のケーキや人気のバームクーヘンなどの焼菓子と、
いつまでも咲き続けるプリザーブドフラワーをセットにして
ご用意しました。華やかなローズと美味しい焼菓子を日頃の
感謝の気持ちを込めて。



こどもの日には鯉のぼりが泳ぐスペシャルケーキを！

NEW

- 商品名：ミックスベリー シャンティーショコラ
- 価格：直径15cm 4,428円（税込）
- 販売期間：予約開始 4月19日（水）～
店頭販売 5月3日（水）～5月5日（金）
- 商品説明：苺のショートケーキに、チョコの生クリームでデコレーション。
甘さと酸味のバランスのよいとちおとめ苺、フランボワーズ、
ブルーベリーと鯉のぼりのチョコレートプレート飾って。
お子様の端午の節句のお祝いや、ご家族でのパーティーに
おすすめ。



■パティスリー キハチ ブランド紹介

四季折々の、いちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。自由な発想とアイデアが詰まったレストランのデザートから生まれたパティスリー キハチ。

ケーキ、焼菓子を幅広く展開し、手みやげやギフト、アニバーサリー、ちょっとした自分へのご褒美など日常の様々なシーンに寄り添うスイーツをお届けしています。現在、都内を中心に12店舗を展開。

<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。天候や生産状況に応じて、フルーツの種類は変わる場合がございます。

また、販売期間は変更となる可能性がございます。

<その他>

パティスリー キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp/patisserie/>

キハチ オンラインショップ

<http://shop.kihachi.jp/>

パティスリー キハチ Facebook

<http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>

キハチ Instagram

https://www.instagram.com/kihachi_official/