

patisserie
KIHACHI

2017年6月7日
株式会社サザビーリーグ

甘く香るみずみずしい桃や2種のマンゴーを贅沢に使った
ひんやり冷たい新作スイーツ

夏季限定「ベリーヌ」

7月1日（土）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、甘く香るみずみずしい桃や2種のマンゴーを贅沢に使ったひんやり冷たい新作スイーツ「ベリーヌ」4種を7月1日（土）から数量限定で発売します。



夏のベリーヌ イメージカット

持ち運びしやすく華やかで、夏のスイーツとして毎年人気のある“ベリーヌ”。待望の新作が4種登場します。旬の桃を楽しめる“ピーチメルバ”をイメージした「ベリーヌ ピーチメルバ」、甘酸っぱいベリーとスプマンテの香りが魅力の深い赤のグラデーションが美しい「ベリーヌ ルージュベリースプマンテ」、2種のマンゴーとココナッツの夏らしい組み合わせ「マンゴータピオカミルク」、カクテル“キウイモヒート”をイメージしたさわやかな「ベリーヌ エテ ベール」の新作4種が登場します。夏のホームパーティーや手土産にもおすすめです。

そのほか、甘く香るみずみずしい桃を堪能できる「桃のロール」、コーヒー好きなお父さんに父の日にプレゼントしたい「カフェ・ド・パルフェ」も登場します。

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



NEW

■商品名：ベリーヌ ピーチメルバ (写真①)

■価格：584円 (税込)

■販売期間：7月1日 (土) ~ 8月22日 (火)

■商品説明：旬の桃を楽しめる“ピーチメルバ”をイメージしたベリーヌ。みずみずしい桃のコンポートに香り豊かなバニラムース、桃の果肉入りラズベリーソース、アーモンドビスコッティ、生クリームを合わせました。

NEW

■商品名：ベリーヌ ルージュベリースプマンテ (写真②)

■価格：594円 (税込)

■販売期間：7月1日 (土) ~ 8月22日 (火)

■商品説明：甘酸っぱいベリーとスプマンテの香りが魅力の深い赤のグラデーションが美しいベリーヌ。6種のミックスベリーを閉じ込めたスプマンテのジュレとラズベリー・苺・カシスの3種のベリーのジュレを重ねました。

NEW

■商品名：マンゴータピオカミルク (写真③)

■価格：540円 (税込)

■販売期間：7月1日 (土) ~ 8月22日 (火)

■商品説明：マンゴーとココナッツの夏らしい組み合わせ。甘味と香りが特徴のアルフォンソマンゴーと甘味と酸味のバランスが良いゴールデンマンゴーの2種のマンゴーを使ったマンゴープリン、タピオカ入りココナッツミルクのジュレを重ね、上にはパッションフルーツとマンゴーのソース、ゴールデンマンゴーの角切りをのせました。

NEW

■商品名：ベリーヌ エテ ベール (写真④)

■価格：584円 (税込)

■販売期間：伊勢丹新宿店 7月1日 (土) ~ 7月11日 (火)

■商品説明：カクテル“キウイモヒート”をイメージしたさわやかなベリーヌ。キウイの角切り、スペアミントをエルダーフラワーのシロップとラム酒を加えたジュレで閉じ込め、マンゴーガナッシュ、ヨーグルトベースのベルガモットムースと重ねました。

毎年大人気の桃のロールケーキ 甘く香るみずみずしい旬の桃を楽しめるスイーツ

- 商品名：桃のロール
- 価格：カット 584 円 / ハーフ (約 14cm) 2,268 円 (税込)
- 販売期間：7 月 1 日 (土) ~ 8 月 22 日 (火)
- 商品説明：甘く香るみずみずしい桃を楽しめるロールケーキ。
しっとりとした食感のピンク色のスフレ生地で旬の桃、桃ピューレを加えた生クリーム、カスタードクリームを巻き上げました。



コーヒー好きなお父さんへ父の日のプレゼントに！ 鎌倉のカフェ“カフェ・ディモンシュ”とコラボしたコーヒースイーツ

NEW

- 商品名：カフェ・ド・パルフェ
- 価格：562 円 (税込)
- 販売期間：販売中 ~ 8 月 22 日 (火)
- 商品説明：昨年も登場した「カフェ・ド・パルフェ」が今年はより美味しくなり、登場します。
鎌倉のカフェ“カフェ・ヴィヴモン・ディモンシュ”の看板メニューの“パフェ・ディモンシュ”を持ち帰りのできるスイーツにしたいという思いから生まれました。
コーヒームース、コーヒーゼリー、コーヒーフフォン生地に“カフェ・ヴィヴモン・ディモンシュ”が今回のためにブレンド、焙煎をしたフレンチローストのコーヒーを使用しました。
コーヒーゼリーのほろ苦さを生クリームがやさしく包み、コーヒームースの口どけとともにコーヒーの香りが広がります。



■カフェ・ヴィヴモン・ディモンシュ ブランド紹介

1994年にオープンし、今年で23年目を迎える鎌倉のカフェ。地元の人にもコーヒー好きにも広く愛され、カフェブームを牽引している存在。

店名のヴィヴモン・ディモンシュは仏語で、「日曜日が待ち遠しい！」という意味。

2010年には自家焙煎を始め、コーヒーの味にさらに磨きをかけている。

オーナーの堀内隆志さんは「コーヒーを楽しむ (主婦と生活社)」など多数の著書もある。





左から
「ティラミス」
「カフェ・ド・バルフェ」
「ティラミスロール」
「カフェモカロール」

NEW

- 商品名：ティラミスロール（写真右から2番目）
- 価格：カット 519 円／ハーフ（約 14cm） 2,052 円（税込）
- 販売期間：8月1日（火）～9月26日（火）
- 商品説明：ほろ苦いティラミスイメージしたロールケーキ。
マスカルポーネとカスタードクリームを合わせたコクのあるマスカルポーネクリームをしっとりとしたコーヒーシフォン生地で巻き上げ、表面はコーヒーのほろ苦さを感じるコーヒークリームで仕上げました。

このほか、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た「カフェモカロール」（販売中～8月22日まで）、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ゼリー、生クリーム、ココアクランブルを重ねた「ティラミス」（販売中～10月末）など全部で4種のコーヒースイーツが揃います。

■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。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/