

patisserie  
KIHACHI

2018年6月12日  
株式会社サザビーリーグ

新作の“桃づくしのベリーヌ”や  
毎年人気の“桃のロールケーキ”も登場  
桃スイーツ&夏のベリーヌ

7月1日（日）から期間限定で順次発売

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、桃のスイーツ2種、夏のベリーヌ3種など夏スイーツ新作2種、全7種を7月1日（日）から期間限定で順次発売します。



桃の旬の時期に、甘く香るみずみずしい桃を使ったスイーツが2種登場します。新作「ベリーヌ ピーチパルフェ」は桃づくしのピンク色のベリーヌ。桃の甘みを引き立てるやさしい酸味のプロマージュブランと桃のピューレを合わせたムース、桃のコンポート入りジュレ、カスタードクリーム、フレッシュの桃を閉じ込めたピーチリキュールがほのかに香るジュレを重ねました。毎年この時期大人気の「桃のロール」は、しっとりとしたピンク色のスフレ生地、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ふんわりと巻き上げました。

持ち運びしやすく、華やかと人気のあるベリーヌシリーズにも、夏季限定のベリーヌが3種登場します。新作「<伊勢丹新宿限定>ベリーヌ ブランフリュイスプマンテ」は、スプマンテが香る涼やかなベリーヌ。隠し味にクローブを加えた爽やかな味わいのスプマンテのジュレにキウイ、アップルマンゴーを閉じ込め、プロマージュブランのムースを重ねました。このほか、甘酸っぱいベリーとスプマンテの香りが楽しめる「ベリーヌ ルージュベリースプマンテ」、マンゴーとココナッツの組み合わせが夏らしい「マンゴータピオカミルク」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

広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

## 桃のスイーツ&夏のベリーヌ

### NEW

■商品名：ベリーヌ ピーチパルフェ

■価格：584円（税込）

■販売期間：7月4日（水）～9月4日（火）

■商品説明：桃づくしのピンク色のベリーヌ。

桃の甘みを引き立てるやさしい酸味のフロマージュブランと桃のピューレを合わせたムース、みずみずしい味わいと甘い香りの桃のコンポート入りジュレ、カスタードクリーム、ピーチリキュールを使ったジュレに閉じ込めたフレッシュの桃を重ねました。



■商品名：桃のロール

■価格：カット584円、約14cm 2,268円（税込）

■販売期間：7月4日（水）～9月4日（火）

■商品説明：甘く香るみずみずしい桃を使った期間限定のロールケーキ。

しっとりとしたピンク色のスフレ生地で、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ふんわりと巻き上げました。



### NEW

■商品名：＜伊勢丹新宿店限定＞ベリーヌ ブランフリュイスプマンテ

■価格：584円（税込）

■販売期間：7月1日（日）～7月22日（日）

■商品説明：スプマンテが香る涼やかなベリーヌ。

キウイ、アップルマンゴーを、隠し味にクローブを加えた爽やかな味わいのスプマンテのジュレに閉じ込め、フロマージュブランのムースを重ねました。



■商品名：ベリーヌ ルージュベリースプマンテ

■価格：584円（税込）

■販売期間：7月4日（水）～8月28日（火）

■商品説明：サングリアをイメージした深い赤のグラデーションが美しいベリーヌ。

ラズベリー、苺、カシスの3種のベリーを使ったゼリー寄せに、ワイルドストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーなど6種のベリーを閉じ込めたスプマンテのジュレを重ねて、苺、ブルーベリー、ラズベリーを飾りました。甘酸っぱいベリーの味わいと軽やかなスプマンテの香りが楽しめます。



## リニューアル

■商品名：マンゴータピオカミルク

■価格：540円（税込）

■販売期間：7月4日（水）～8月28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よいゴールデンマンゴーの2種のマンゴーを使った濃厚な味わいのマンゴープリンにタピオカ入りココナッツミルクのジュレを重ね、酸味が心地よいパッションフルーツとマンゴーのソース、アップルマンゴーの角切りを飾りました。



## ほろ苦いコーヒースイーツ2種

■商品名：カフェモカロール

■価格：カット562円、約7cm 1,080円（税込）

■販売期間：7月4日（水）～7月31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、コーヒー豆とシャンティアーを合わせたコーヒーシャンティアーを、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。



■商品名：ティラミスロール

■価格：カット519円、約14cm 2,052円（税込）

■販売期間：8月1日（水）～10月2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。



## ■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、都内に10店舗を展開。

### <販売店舗>

パティスリー キハチの各店舗

※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/](https://www.instagram.com/kihachi_official/)