

patisserie
KIHACHI

2019年10月8日
株式会社サザビーリーグ

ギフトシーズン目前！華やかなパッケージにリニューアル
パティシエのこだわりを贈る、パティスリー キハチのカジュアルギフト全6種

KIHACHI STYLE

第1弾10月9日（水）～、第2弾10月16日（水）～

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、これからのギフトシーズンに向けて、カジュアルギフトのシリーズ「KIHACHI STYLE」を、10月9日（水）から新たなパッケージとラインナップで順次展開します。



「KIHACHI STYLE」
イメージ

「KIHACHI STYLE（キハチスタイル）」は、相手を想うとき、贈りたい気持ち、贈るシーンに寄り添えるよう、シンプルに素材を大切にしたいキハチオリジナルのお菓子を展開する、カジュアルギフトのシリーズです。

- **新たなラインナップ全6種で、ギフトを選ぶ時間がより楽しく**

パティシエがひとつひとつ丁寧に作るバラエティに富んだ味わいを缶に詰めた「プティフルセック」や、パティスリー キハチを代表する「キハチトライフルロール®」のスフレ生地をパリッとした食感のラスクに仕上げた「スフレラスクグラン」などこだわりの焼菓子に加え、“手のひらにのるケーキ”をイメージした華やかな「ガトーサンド」や、カラフルでみずみずしいフルーツが楽しめる「デザートポンチ」が新たに登場します。

- **華やかで甘過ぎない、大人の女性に向けた NEW パッケージで登場**

「KIHACHI STYLE」のリニューアルにあたり、いま注目のイラストレーター、akira muracco さんにイラストを依頼しました。アール・デコに影響を受けたという個性的なタッチと、ペールトーンの華やかなカラーリングで、より女性らしく、そして甘過ぎない、新しい「KIHACHI STYLE」に生まれ変わりました。

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 / MAIL press@ivy-company.jp

人気 No.1 スイーツのスフレ生地を、パリッとした食感のラスクに



NEW

■商品名：スフレラスクグラン

■価格：972円（税込）

■販売期間：10月9日（水）～ 通年

■商品説明：パティスリー キハチを代表するスイーツ「キハチトライフルロール®」のスフレ生地をベースにしたラスクです。フレーバーのエッジをきかせ、ワンランク上の味わいに仕上げました。くつろぎのひとつときに、ワインやコーヒーと共に楽しむイメージでつくりました。

・ショコラノワール

ほろ苦いビターチョコレートをコーティングし、パリッと仕上げました。

・フロマージュ

クリームチーズ、パルメザンチーズのソースでコーティングし、ブラックペッパーをきかせました。

<キハチトライフルロール® とは>



■商品名：キハチトライフルロール®

■価格：カット 627円、約14cm 2, 484円（税込）

■商品説明：レストランのデザートから生まれた、パティスリー キハチを代表する「キハチトライフルロール®」。甘みと酸味のバランスや彩りを考えて選んだ、苺、バナナ、キウイ、パパイヤ、マンゴーの5種類のフルーツ、選び抜いた卵や牛乳などを使い、深い味わいとなめらかな口どけにこだわったディプロマツトクリームやシャンティールとともに、しっとりふんわり仕上げた生地でロールにしました。

<しっとり、ふわふわのスフレ生地>

きめ細かな気泡をキープしたまま、ふんわりとしたスフレ生地を巻き上げることができるのは、熟練のパティシエの手仕事。時間が経ってもしっとりとした食感をお楽しみいただける自慢の生地です。

バラエティに富んだ美味しさを、こだわりの缶に詰め合わせて



プティフールセック 4種



プティフールセック 6種

■商品名：プティフールセック

■価格：4種 1,728円、6種 2,592円（税込）

■販売期間：10月16日（水）～ 通年

■商品説明：パティスリー キハチの数々のレシピから選りすぐったお菓子を集めました。バター風味を際立たせたクッキーと、サクッとした食感にこだわったメレンゲを詰め合わせています。

- ・カシューナッツクッキー（4種/6種）
軽い食感の生地にカシューナッツをごろごろ混ぜて焼き上げたクッキー
- ・ガレットブルトンヌ（4種/6種）
フランス菓子の定番。バターの香り豊かな、ほんのり塩味のクッキー
- ・スティックメープル（4種/6種）
メープルの風味がほんのり香るカリッとした食感のスティッククッキー
- ・メレンゲチョコマカダミア（4種/6種）
カカオとマカダミアナッツがアクセントのサクッとしたメレンゲ
- ・ココナッツチュイール（6種のみ）
ローストしたココナッツを加え、薄くカリッと焼き上げたチュイール
- ・チョコ克蘭ベリー（6種のみ）
ほろ苦いチョコレート生地に、甘酸っぱい克蘭ベリーを混ぜたクッキー

定番人気のスイーツを、“焼菓子”にアレンジ



テリーヌショコラ



ケーキトロワフロマージュ



■商品名：テリーヌショコラ

■価格：1,296円（税込）

■販売期間：10月9日（水）～ 通年

■商品説明：ケーキで定番人気の「ガトーショコラ」を家に持ち帰りできる焼菓子にしました。小麦粉を極力少なくし、2種類のビターチョコレートを合わせた濃厚な生地をじっくり蒸し焼きにした、ロドけなめらかなチョコレートケーキ。チョコレートの香りを際立たせるためにコニャックオレンジを入れました。冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

■商品名：ケーキトロワフロマージュ

■価格：1,188円（税込）

■販売期間：10月9日（水）～ 通年

■商品説明：ケーキで定番人気の「チーズケーキ」を持ち帰りできる焼菓子にしました。3種類のチーズをあわせた生地を、香り高くしっとり焼き上げました。ローストしたくるみの食感がアクセント。焼いたチーズの香ばしい風味が楽しめるこだわりのケーキは、ワインやコーヒーなどに良く合います。

手のひらにのるケーキ！華やかなクッキーサンド 6 種



■商品名：ガトーサンド

■価格：各 411 円（税込）、3 個セット 1,233 円（税込）、6 個セット 2,466 円（税込）※組み合わせ自由

■販売期間：10 月 9 日（水）～ 通年

■商品説明：発酵バタークッキーで、生クリームとバターなどを合わせたミルククリームに、それぞれの味をサンドし、ひとつひとつ手作りで仕上げました。“手のひらにのるケーキ”をイメージした華やかなクッキーサンドです。

・キャラメルアップル

キャラメルソースを混ぜたほろ苦いクリームに、カラメリゼしたリンゴをサンド

・コーヒーマスカルポーネ

マスカルポーネと砕いたコーヒー豆を混ぜたクリームに、ココアランブルをサンド

・チョコレート

ダークチョコレートのクリームに、ブロンドチョコレートファッジをサンド

・ベリーミルク

やさしい甘さのベリーミルククリームに、ストロベリーガナッシュをサンド

・ラムマロン

マロンづくし！マロンバニラクリームに、ラムマロンクリームとマロンをサンド

・レモンミルク

爽やかなレモンクリームに、レモンピール入りのハニーレモンガナッシュをサンド

カラフルでみずみずしいフルーツを楽しむ、デザートポンチ 4 種



■商品名：デザートポンチ

■価格：イエロー、レッド、グリーン 各 648 円、ホワイトココ 702 円（税込）

■販売期間：10 月 9 日（水）～ 通年 ※12/22～1/7のみ販売休止

■商品説明：ジュシーでコクのあるマンゴー、パインをベースに、カラフルでみずみずしいフルーツと、香り高いラムバニラシロップや濃厚な味わいのココナッツミルクソースを、ぎゅっと詰めたデザートポンチです。

・イエロー

オレンジやホワイトグレープフルーツ、ラムバニラシロップを合わせました

・レッド

甘酸っぱい苺、みずみずしいスイカと、ラムバニラシロップを合わせました

・グリーン

キウイフルーツ、メロン、丸ごとの若桃、ラムバニラシロップを合わせました

・ホワイトココ

濃厚な味わいのココナッツミルクソースに苺、スイカを合わせ、食感のアクセントにタピオカを入れました

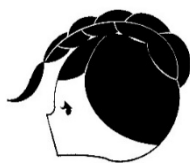


「KIHACHI STYLE」
パッケージ集合

**DODO
DESIGN**

Art Direction / Design : DODO DESIGN

クリエイティブディレクターの堂々 穰が経営するデザイン会社。Have fun という生活をより豊かに楽しくするデザイングッズの自社ブランドを運営。主なクライアント：JR 東日本、JR 東日本ウォータービジネス、SONY、ORBIS、リクルート、アイセイ薬局、東急百貨店、ドミノピザ、竹尾など。主な受賞歴：ADFEST AWARD、GOOD DESIGN 賞、日本パッケージデザイン大賞、ACC 賞、NYADC 賞、毎日広告デザイン賞、読売広告大賞、交通広告グランプリ、他受賞多数。



Illustrator : akira muracco (アキラ ムラッコ)

1993 年静岡県生まれ、在住。2014 年よりフリーランスでイラストレーターとしての活動を開始。現在までに、CD ジャケット、アーティストツアーグッズ、雑誌、書籍、パッケージなどのイラストレーションを手がけている。展示歴：2016 年 “いとおしいかたち” (PARK GALLERY/東京)、2019 年 “むこうみずな夜” (VOID/東京)

■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 10 店舗を展開。

<販売店舗>

パティスリー キハチの店舗（一部店舗を除く）

※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。

パティスリー キハチホームページ

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

パティスリー キハチ Facebook

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

キハチ Instagram

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