

キハチ特製フルーツサンドの第2弾！プレミアムな苺バージョンが新登場
ふわふわの真っ白な生地で、スカイベリー、真紅の美鈴、桃薫（とうくん）、3種の苺をサンド

キハチトライフルフルーツサンド 3種の苺

4月19日（火）までの期間限定

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、しっとりふんわり焼き上げた真っ白な“スフレ生地”を“食パン”に見立てて苺をサンドした「キハチトライフルフルーツサンド 3種の苺」を期間限定で発売します。



● 苺が美味しい季節だけ！真っ白なスフレ生地で、3種の苺と特製クリームをサンド！

「キハチトライフルフルーツサンド 3種の苺」は、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®にインスパイアされて生まれた新食感フルーツサンドの第2弾です。加熱すると卵黄が白くなる特別な卵を使い、しっとりふんわり焼き上げた真っ白なスフレ生地を“食パン”に見立てることで、中にサンドするフルーツの美味しさや色鮮やかさが際立つように仕立てた、キハチならではの新食感フルーツサンドとなっています。

ふんわりと甘さ控えめの生地でサンドするのは、選び抜いた卵と牛乳を使った特製のカスタードクリーム、口どけがよく軽い味わいのシャンティ、そして、栃木県のいちご農園から届くフレッシュな旬の苺です。ひとくち頬張ると、ジューシーで甘酸っぱい苺の美味しさが口の中いっぱい広がります。食べる場所によって、スカイベリー、真紅の美鈴、桃薫、3種それぞれの味わいが楽しめるのも、苺が旬の今だけのお楽しみです。

桜とともに楽しむお花見スイーツや、スイーツ好きの方への手土産におすすめの春限定の美味しさです。

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 / MAIL press@ivy-company.jp

キハチ特製フルーツサンド 第2弾



NEW

■商品名：キハチトライフルフルーツサンド 3種の苺（スカイベリー・真紅の美鈴・桃薫）

■価格：1,080円（税込）

■販売期間：2022年3月15日（火）～4月19日（火）

■商品説明：

ジューシーで酸味が少ない「スカイベリー」、濃い紅色で糖度が高い「真紅の美鈴」、桃に似た芳醇な香りで淡い色合いの「桃薫」を、深い味わいとなめらかな口どけにこだわったカスタードクリームとシャンティータンとともに、しっとりふんわり甘さ控えめに仕上げたスフレ生地です。

● 栃木県のいちご農園から届く、旬の苺について



スカイベリー

大粒できれいな円すい形、色は明るく艶やかな光沢があり、ジューシーで酸味が少ない。

真紅の美鈴

黒く見えるほど濃い紅色で、果肉の中まで赤い。糖度が高く酸味は低く、濃厚でクセになる美味しさ。

桃薫（とうくん）

桃に似た芳醇な香りが特徴的で、色は淡く艶があり、普通の苺とは違った風味と見た目が楽しめる。

※いちご王国・栃木県の大田原市でいちご農園を営む、株式会社アサヒファームさんの美味しい苺です

<販売店舗> パティスリー キハチの店舗（一部店舗を除く）※数量限定のため、無くなり次第終了します。