

patisserie
KIHACHI

2023年2月28日
株式会社サザビーリーグ

冷凍ケーキシリーズに、シチリア発祥“カッサータ”が新登場！
甘酸っぱい苺、フランボワーズ、ドライフルーツ、ピスタチオで華やかな味わいに

EC限定「キハチ ザ カッサータ ストロベリー」

<第3弾> 毎月1日発売（3月、4月、5月） ※各日とも数量限定

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）が運営するキハチオンラインショップでは、パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げるフローズンスペシャルティの第3弾「キハチ ザ カッサータ ストロベリー」を、期間限定・数量限定で発売します。



● 毎月1日限定発売！フローズンスペシャルティ第3弾は、「キハチ ザ カッサータ ストロベリー」

シチリア発祥のアイスチーズケーキ“カッサータ”は、ドライフルーツやナッツを散りばめたカラフルな見た目で見目を集めるイタリアスイーツ。パティスリー キハチでは、北海道産のクリームチーズと軽やかなコクを持つリコッタ、濃厚な生クリームをベースに、甘酸っぱい苺とフランボワーズ、6種のドライフルーツ、ピスタチオなどを絶妙なバランスで混ぜ合わせて、食感も楽しくなめらかな口溶けに仕上げました。新生活や母の日など、スイーツを贈る機会が増えるこれからの季節にぴったりな華やかなパッケージでお届けします。

● 母の日ギフト「Thanks Mother's Gift キハチ ザ カッサータ ストロベリー」も限定発売

5月12日（金）、13日（土）、14日（日）の期間にお届けする母の日カード付き「Thanks Mother's Gift キハチ ザ カッサータ ストロベリー」は、キハチオンラインショップにて3月1日（水）から200個限定で発売します。

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 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

フローズンパシャリテ 第3弾「キハチ ザ カッサータ ストロベリー」



NEW 数量限定

- 商品名：[EC限定] キハチ ザ カッサータ ストロベリー
- 価格：4,200円（送料・税込）※約15.5cm（1～4名分サイズ）
- 販売期間：2023年3月1日（水）・4月1日（土）・5月1日（月） 各日、朝10時より発売開始
- 販売URL：キハチオンラインショップ <https://shop.kihachi.jp/fs/kihachi/k14569>

なめらかな口溶けに、ベリーの酸味とナッツの食感、リモンチェッロの爽やかな香りをまとったドライフルーツの味わいが合わさった、華やかなカッサータです。

※母の日ギフト「Thanks Mother's Gift キハチ ザ カッサータ ストロベリー」は3月1日（水）より発売します
キハチオンラインショップ <https://shop.kihachi.jp/fs/kihachi/k14568>



【使用食材】

- ・まろやかな北海道産クリームチーズ
- ・豊かな風味と軽やかなコクが特徴の北海道産リコッタ
- ・乳脂肪率47%の濃厚な生クリーム
- ・イタリア産のリモンチェッロに漬け込んだドライフルーツを使用
（クランベリー、モハベレーズン、サルタナレーズン、アプリコット、無花果、マンゴー）

【パティシエのこだわり】

チーズとクリームを絶妙なバランスでブレンドすることにより贅沢で奥深い味わいに。6種のドライフルーツをイタリア産のリモンチェッロに漬けこみ、爽やかなレモンの香りをまとわせました。スライスアーモンドで食感にやさしいアクセントをプラスしています。

●おすすめの召し上がり方：時間で変化する食感の違いをぜひお楽しみください

- 【室温で5～10分解冻】アイスクリームのような食感
- 【室温で約25分解冻】セミフレッドのような食感
- 【室温で約40分解冻】クリームのような滑らかな食感

※冷凍状態で厚さ2cm程にカットしたものを皿の上においたときの目安時間です。

※解冻後は冷蔵庫にて保管し、お早めにお召し上がりください。

<販売店舗>

キハチオンラインショップ : <https://shop.kihachi.jp/>