

鮮烈なベリーカラーがキュート！新作「ベリールージュ」を 福岡・博多発スイーツショップ「NeufNeuf(ヌフヌフ)」より発売致します。

博多駅 博多デイトス内のスイーツショップ「NeufNeuf (ヌフヌフ)」は、7月1日(土)より、新作『ベリールージュ』を販売いたします。鮮烈なベリーカラーがキュートなルックス、マールドシャンパーニュの香り際立つ大人の味わいが、少し特別な日のデザートやプレゼントにぴったり。通信販売や期間限定ショップでも販売いたします。



ベリールージュ

ベリームースにマールドシャンパーニュのムースを重ね、大人の味わいのケーキに仕立てました。ピスタチオクリームがベリーの酸味を引き立て、苺とラズベリーのコンポートはマールドシャンパーニュの芳醇な香りとあいまって、華やかなルックスと共に鮮烈な余韻を残します。

価格：1,944円（税込）サイズ：直径12cm

■NeufNeuf 販売店舗情報 7月1日午後より発売

店名：NeufNeuf博多デイトス店
住所：福岡市博多区博多駅中央街1番1号1階 博多デイトス みやげもん市場
営業時間：8時～21時
店休日：無休（博多デイトスに準ずる）
WEB：<http://www.neufneufplus.jp/>

■注目ポイント

- ・7月の期間限定店舗でも発売スタート！
7/1～7/31 千葉県 マンスリースイーツディラ西船橋店（7/1午後より発売）
7/24～8/20 東京都 エキュート東京 チーズケーキスタジオ（出店は7/3から）
- ・通信販売も7月1日よりご注文受付スタートいたします

■ NeufNeuf (ヌフヌフ) 取扱い商品



クレーム・フォンデュ

NeufNeuf人気No.1のふわとろスイーツ。
阿蘇・小国のジャージー牛乳を使用したとろとろのクレームパティシエールをクリームチーズを使ったふわふわのスフレでとじこめ、仕上げに表面を香ばしくキャラメリゼ。半解凍で食べても冷たくて美味しいとっておきのデザートです。

価格：1,728円（税込） / 直径12cm



フロマージュ・フレ

フランス産クリームチーズを使用した紅茶風味のレアチーズムースと、あまくさ晩柑のペースト・国産りんご・オレンジピールを合わせて重ねました。チアシードとココナッツオイル入りの紅茶サブレが食感のアクセントになった、上品な味わいに仕上げたレアチーズケーキです。

価格：1,944円（税込） / 長さ16cm



マリールウ

3種の味をお楽しみいただける、カラフルでユニークな形のカップスイーツです。
ベリーシロップを染み込ませたスポンジと、カスタードクリームを重ね、3種類のムースをのせました。
※フランボワーズ、ピスタチオ、メープル

価格：1,620円（税込） / 3種各1個入り



ガレットブリュレ (左)

バター風味豊かなフルーツガレットの表面を香ばしくキャラメリゼ。

ベリー・ベリー・ガレット (右)

福岡特産のいちご「あまおう」、ラズベリーを使用し赤いベリーカラーに焼き上げたガレット。

価格：各 4個入り 648円（税込）
各 8個入り 1,188円（税込）