

2014年8月26日
アイビー株式会社

patisserie
KIHACHI

素材にこだわり、パティシエの熟練の技でおいしさを追求した
プレミアムシリーズ!今年も新作のパンケーキも誕生

「プレミアムトライフルロール」 「プレミアムパンケーキ」

第1弾:9月1日(月)～10月31日(金)

第2弾:10月1日(水)～11月30日(日)

アイビー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:角田良太)は、9月1日(月)から、たまごや小麦粉をはじめとする選び抜いたこだわりの素材を使った「プレミアムトライフルロール」を、10月1日(水)からは新作「プレミアムパンケーキ」を、パティスリー キハチの5店舗にて期間限定で販売します。



昨年秋に販売した「プレミアムトライフルロール」は、パティスリー キハチの人気No.1商品「キハチ トライフルロール®」の原点に立ち返り、ふわふわのスフレ生地、濃厚なカスタードクリーム、コクのある生クリームのおいしさを改めて味わっていただきたいと、“たまご”をはじめ厳選を重ね選び抜いたこだわりの素材を使ったプレミアムロールケーキとして誕生しました。

2年目となる今年は、バージョンアップしてさらにしっとりふんわり食感に仕上がった「プレミアム トライフルロール」のほか、キハチ カフェで人気のメニュー「リコッタ・チーズのパンケーキ」にパティスリーならではのアレンジを加えた新作「プレミアムパンケーキ」もラインナップに加わりました。

作りたてのケーキを配送するため、パティスリー キハチの5店舗限定で、販売期間中の毎日お昼前後から限定数のみの販売となります(発売開始時間は店舗により異なります)。

<商品概要>

■商品名：プレミアムトライフルロール

■価格：約7cm 1,512円（税込）

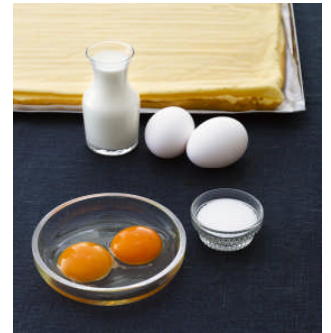
■販売期間：9月1日（月）～10月31日（金）

■商品説明：ふんわりとしたスフレ生地、濃厚なカスタードクリーム、そしてパティシエの熟練の技でおいしさを追求したプレミアムロールケーキ。
“たまご”や“小麦粉”をはじめ厳選を重ね選び抜いたこだわりの素材を使用し、ふんわり巻き上げました。
すべての工程で繊細な技を要するため、熟練のパティシエだけが毎朝限定数を作り上げます。



おいしさのポイント① たまご“那須御養卵”

厳選したたまご“那須御養卵”を使用。
黄身独特の甘みと、ねばりのある白身が特徴です。
ふんわりときめ細やかで風味豊かな生地と、濃厚な味わいのカスタードクリームに仕上がります。



おいしさのポイント② 小麦粉“宝笠ドゥノール”

きめの細かい北海道産の小麦粉“宝笠ドゥノール”を使用。
ふんわりやわらかく、しっとりとした食感の生地焼き上がります。

おいしさのポイント③ ミルク“ジャージー牛乳”

“ジャージー牛乳”を使用。
たまごに負けないコクのあるミルクが、しっとりとしたスフレ生地と濃厚な味わいのカスタードクリームに深い味わいを生み出しています。

NEW ■商品名：プレミアムパンケーキ

■価格：1,404円（税込）

■販売期間：10月1日（水）～11月30日（日）

■商品説明：キハチ カフェで人気のメニュー「リコッタ・チーズのパンケーキ」にパティスリーならではのアレンジを加えた新作。
プレミアムトライフルロールにも使用したたまご“那須御養卵”と小麦粉“宝笠ドゥノール”を使用したパンケーキ生地には、リコッタチーズのほかカッターチーズとバターミルクを加え、ふんわりしっとりとした食感に。
3段に重ねたパンケーキ生地の間には、2種類のクリーム（リコッタチーズ&クリームチーズのクリーム、ヘーゼルナッツやくるみを入れたナッツクリーム）をサンドしました。
さらにパンケーキの上部には、いちご、いちじく、ぶどう、オレンジ、ラズベリー、ブルーベリーの6種類のフルーツをトッピングしています。
別添のメープルソース、ラズベリーピューレを加えたチョコレートソースをお好みでかけて楽しんでいただけます。



<販売店舗> パティスリー キハチの下記5店舗

伊勢丹新宿店、高島屋日本橋店、大丸東京店、アトレ恵比寿、東大島

※販売期間中の毎日、お昼前後から限定数のみの販売

（発売開始時間は店舗により異なります）

※数量限定の為、なくなり次第終了

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

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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