

これからの季節にぴったりなスイーツが登場
「夏のチーズケーキ(レモン)」、夏ショコラ「ラ・ブール」
～ゴールデンウィークの手土産にも～



資生堂パーラーは2016年4月25日(月)より、季節限定の“レモン”のチーズケーキを発売いたします。チーズの濃厚さと、爽やかなレモンのハーモニーを味わえる2種3アイテムです。また、クッキーにしよばせた塩の味わいが暑い時期にもぴったりな、サクッと軽い食感の夏ショコラ「ラ・ブール」も発売中です。ゴールデンウィークの手土産に、初夏のティータイムのお供におすすめのスイーツです。

<商品情報>

●夏のチーズケーキ(レモン)

北海道産小麦粉使用のビスキュイ生地にレモンピール、デンマーク産の濃厚なクリームチーズにはレモンペーストを加え、レモンの風味豊かで濃厚なチーズケーキに仕上げました。冷やしていただくと、よりの層美味しく召し上がれます。夏のバカンスをイメージしたパッケージには、季節の風を感じさせるレトロ感のあるイラストで、まぶしい太陽、青い海に浮かぶヨット、水平線の先には大きな入道雲が描かれています。



夏のチーズケーキ(レモン)
3個入 / 918円(税込)

夏のチーズケーキ(レモン)
6個入 / 1,836円(税込)

●夏の手焼きチーズケーキ(レモン) 1本入 ¥2,700(税込)



デンマーク産の濃厚なクリームチーズに国産レモンピールをふんだんに練り込み、1本1本手作りで焼き上げました。チーズケーキの濃厚さをそのままに、レモンの爽やかな酸味とレモンピール独特のほろ苦さのハーモニーをお楽しみいただける贅沢な季節限定のチーズケーキです。冷やしていただくとよりの層美味しく召し上がれます。

※2種3アイテムともに限定数量に達し次第終了させていただきます。

●ラ・ブール

フランス産グランドの塩をアクセントに使った、その名のように可愛いボール(boule)型のチョコレート菓子。アーモンドプードル、クラッシュアーモンド入りのリッチなココアクッキーをまろやかなチョコレートでコーティングし、仕上げにココアクランチを纏わせました。サクッと軽い食感とクッキーにしのばせた塩の味わいが暑い時期にもぴったりな夏ショコラです。ミルクとホワイト、2種類の味をお楽しみください。

ミルク:クラッシュアーモンド入りのココアクッキーをまろやかなミルクチョコレートで包み込み、仕上げにココアクランチを纏わせました。

ホワイト:クラッシュアーモンド入りのブラックココアクッキーを、クリーミーなホワイトチョコレートで包み込み、仕上げにココアクランチを纏わせました。

商品名	ラ・ブール 5 個入	ラ・ブール 12 個入	ラ・ブール 18 個入
			
販売価格	540 円(税込)	1,080 円(税込)	1,620 円(税込)
入数	ミルク 3 個・ホワイト 2 個	ミルク・ホワイト各 6 個	ミルク・ホワイト各 9 個

■資生堂パーラー

東京都中央区銀座 8 - 8 - 3

フリーダイヤル 0120 - 4710 - 04 (月～土曜日 10:00～17:00 祝祭日・夏季休業を除きます。)

<http://parlour.shiseido.co.jp/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp