

「アニヴェルセル 表参道」ギフトコレクションより新商品続々登場！ 宝石のように輝く贅沢シャンパンケーキ「ケーキ オ シャンパーニュ」 手紙を贈る感覚でチョコレートを贈る「ショコレットル」

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:中村 宏明)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセル 表参道」(東京都港区北青山3-5-30)のギフトコレクションにて、9月18日(水)より新商品を発売いたします。



Cake au Champagne (ケーキ オ シャンパーニュ)



宝石のように輝く贅沢シャンパンケーキ「ケーキ オ シャンパーニュ」。
フランス生まれの高級銘酒、シャンパンを贅沢に使ったケーキです。
なめらかでしっとりとした舌触りに、ジュエリーレーズンのみずみずしいフレッシュ感と甘酸っぱさが口の中で弾けます。生地をかむごとに鼻に抜けるのは、エレガントで誇り高いシャンパンの香り。まるでシャンパンを食べているような贅沢な気分になれる感動の一品です。

焼きたての生地にシャンパンをたっぷり二度染み込ませ、一晚寝かせてからさらに染み込ませます。二日間かけて丁寧に作り上げることで、生地とシャンパンが一体化し、極めてなめらかな舌触りと上品で繊細な味わいに仕上がりました。

価格 : 4,200円(税込)

賞味期限: 冷暗所にて保存 2週間

ANNIVERSAIRE

OMOTESANDO

Choco Lettre (ショコレットル)

手紙のような感覚で贈ることができるチョコレート「ショコレットル」が新たに登場。

贈る相手や、伝えたいメッセージにあわせて選べる4種の味を用意いたしました。ショコラティエのこだわりが輝く繊細で奥深いショコラの味わいは、きっと贈った人の記憶に“本物の味”としてしっかり刻まれるはずです。

■ショコレットル ボーテ

美を愛する可憐な方には、ローズの香りが漂うホワイトチョコレート



「ボーテ」は、“美”をイメージしたダマスクローズとベリーが香るホワイトチョコレートです。ロマンティックで華やかなタブレット。ミルクシーなスイス産の厳選ホワイトチョコレートにダマスクローズウォーターを少し加えることで気品高い香りに仕上げ、さらにグラニュー糖を加えることで、ちょっとだけシャリッとした新鮮な食感に仕上げました。トッピングには大ぶりのストロベリー、ドライサワーチェリー、クランベリーをたっぷり使うことで酸味をプラス。

とろけるようなまろやかなホワイトチョコレートの甘味とベリー類の酸味のハーモニーが絶妙な味わいです。

価格 : 980円(税込)

賞味期限: 直射日光を避け、23°C前後で保存 4週間

■ショコレットル パラディ

明るくて楽しい方には、爽やかなミントの香りが心地よいホワイトチョコレートを



「パラディ」は、“パラダイス(楽園)”をイメージしたミントの爽やかさが魅力的なカラフルなホワイトチョコレートです。心弾ける南の島へのいざないを思わせるタブレット。ミルクシーなスイス産の厳選ホワイトチョコレートにミントウォーターを少し加えて、まろやかな甘みに爽やかさを加え、後味すっきりと仕上げました。トッピングには、ドライアプリコットや、ローズバッツ(バラのつぼみ)、ピスタチオを使って、心弾む世界を表現しました。

ドライアプリコットの酸味やローズバッツの華やかさ、ピスタチオのクセになる香ばしさが、まろやかなホワイトチョコレートに溶け込んで絶妙な味わいです。

価格 : 980円(税込)

賞味期限: 直射日光を避け、23°C前後で保存 4週間

ANNIVERSAIRE

OMOTESANDO

■ショコレットル リッシュ

大きな実りを届けたい方は、ナッツの香ばしさが楽しい縁起の良いミルクチョコレートを



「リッシュ」は、“実り”をイメージした、ナッツが香ばしいミルクチョコレートです。実り豊かで縁起の良いタブレット。“充実した毎日でありますように”、“努力が実を結びますように”といった想いをこめて。まるやかで食べやすいミルクチョコレートには、アーモンドやヘーゼルナッツ、カシューナッツを香ばしくローストしたものをたっぷりトッピング。

さらに深みのある豊かな味わいのフランス・ブリュターニュ産“ゲランドの塩”をアクセントとしてふりかけることで、ナッツの風味を引き立て、食べるたびに新鮮なおいしさに出会えます。

価 格 :980円(税込)

賞味期限:直射日光を避け、23℃前後で保存 4週間

■ショコレットル サンス

センスあふれる素敵な方には、オレンジの濃厚味が絶品な大人のダークチョコレートを



「サンス」は“感性”を刺激する濃厚なオレンジの柑橘味が口の中にやさしく広がるダークチョコレートです。モダンでスタイリッシュな、さらにどこか異国感も漂うタブレット。カカオ70%使用のビターな味わいのチョコなので、カカオ本来の力強い味わいを堪能できます。それに独特な風味のカルダモンのパウダーを隠し味に加えることで、ほどよい苦味にどこかエキゾチックな新鮮さをプラス。さらに大きめにカットしたスペイン・バレンシア産の果実味豊かなオレンジや、刺激的なピンクペッパーやジンジャーをトッピングしました。

苦味と甘みが両方感じられ、オレンジの爽やかな甘みと刺激的な風味が絶妙な味わいです。

価 格 :980円(税込)

賞味期限:直射日光を避け、23℃前後で保存 4週間

ANNIVERSAIRE

OMOTESANDO

イニシャル・マグカップ イニシャル・プレート

以前から好評いただいていたイニシャルモチーフのオリジナル商品をリニューアルいたしました。
高貴でロイヤル感の漂う“アニヴェルセル・ブルー”で描いたイニシャルが印象的で使うたびに幸せな気分になれる
マグカップとプレートが装い新たに登場です。



フォルムを縁取るのは、上品な艶感のゴールド。上品さと華やかさの両方を兼ねそなえた色合いです。カップの内側のふちとプレートの飾りリムを彩るのは、表参道のけやき並木からインスピレーションを得た可愛いゴールドのモチーフ。まるで重なり合ったハートのように見えるこのデザインは、“幸せが連鎖しますように”という願いを表現したもの。使うたびに幸せな気分になれるそうです。

価格：マグカップ 2,100円(税込)

プレート 1,800円(税込)

<一般のお客様からのお問い合わせ先表記>

アニヴェルセル 表参道 ギフトコレクション

【住所】〒107-0061 東京都港区北青山 3-5-30 【Tel】03-3478-5488(代表)【営業時間】11:00～20:00

【定休日】無休

【HP】 <http://giftcafe.anniversaire.co.jp/>

<本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先>

アニヴェルセル株式会社 広報・PR室：友行仁美、半澤恵里奈

【mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923