



ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」  
6月1日(火)より 梅田大丸店ショコラバー限定  
夏の人気商品『グラス ピレ デセール』を販売いたします



グラス ピレ デセール(ショコラ)



グラス ピレ デセール(ショコラブラン)

ヴィタメールのグラス ピレ デセールは、ふわっと軽く口に入れるとはらりと溶けてしまう、まるで雪のような繊細な食感が特徴。夏の間しか食べられないメニューなので、毎年心待ちにしてくださっているお客様が多い人気商品です。

グラス ピレ デセール(ショコラ)は、エクアドル アリバ地方産カカオ豆を使用した、カカオの深いコクと風味が自慢です。最初はそのままお召し上がりいただき、チョコレートの美味しさをご堪能ください。次に、果肉入りのベリーソースをかけてチョコレートとベリーのマリージュをお楽しみください。販売当初から愛される夏限定の美味しさを、是非お召し上がりください。

グラス ピレ デセール(ショコラブラン)は、ミルクの豊かな味わいが特徴のメドウムルクを使用したホワイトチョコレート“オーパスホワイト 35%”を使用し、すっきりとした味わいの中にもホワイトチョコレートの美味しさを感じることができます。こちらも、最初はそのままお召し上がりいただき、次に甘酸っぱいトロピカルソースをかけてお召し上がりください。マンゴーの甘みとオレンジの爽やかさをかけあわせたソースは、ホワイトチョコレートとの相性が抜群。隠し味に洋酒を使用しており、食べ始めると止まらない美味しさです。(メドウムルク：スイス中央部にある「ユネスコ生物圏保存地域」内の広大な牧草地で自由に動き回り、ストレスのない環境で育てられた乳牛からとれる格別な味わいのミルク。)

グラス ピレ デセールは、ヴィタメール 梅田大丸店 ショコラバーの限定商品です。暑い夏もチョコレートの美味しさをお楽しみください!

【商品名】 グラス ピレ デセール(ショコラ/ショコラブラン) 【税込価格】 ¥990 \*イトインのみのご用意です  
【販売期間】 6月1日(火)～8月31日(火) \*売り切れの際はご容赦ください。



■「ヴィタメール」とは、1910年ベルギーの首都ブリュッセルで創業した、ベルギー王室御用達の老舗チョコレートブランドです。1990年日本出店。関東・関西の百貨店を中心に22店舗を展開し、ショコラ、ケーキ、贈答用の焼菓子など、ベルギー伝統の味を販売しています。

(HP) <https://www.wittamer.jp>

(Instagram) [wittamer\\_japan \(https://www.instagram.com/wittamer\\_japan/\)](https://www.instagram.com/wittamer_japan/)

