



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」
梅田大丸店ショコラバー 夏の人気商品『グラス ピレ デセール』に
6月1日 より新しい味が登場します

グラス ピレ デセール(ショコラブラン)



グラス ピレ デセール(ショコラ)

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、毎年心待ちにしているお客様も多い人気商品です。そのグラス ピレ デセールに、今年から新しい味が登場いたします。

クーベルチュールホワイトチョコレート“オーパスホワイト35%”を使用した『グラス ピレ デセール(ショコラブラン)』は、「ホワイトチョコレートの美味しさを味わって頂きたい」という想いから生まれました。その為、ミルクの豊かな味わいが特徴のメドウミ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。最初はそのまま召し上がっていただき、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。

(メドウミルク：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。)

もちろん、大人気の『グラス ピレ デセール(ショコラ)』も販売いたします。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をお楽しみください。

グラス ピレ デセールは、ヴィタメール 梅田大丸 ショコラバーの限定商品です。今年の夏も、皆様のお越しをお待ちしております。

(グラス ピレ デセール：税込価格：¥990 *イトインのみのご用意です)



■「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21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>

