

バレンタインに先駆け、かっぱ寿司から極上のチョコスイーツが誕生 リッチスイーツシリーズ第二弾『ガトーショコラ』発売

「パティスリー デリーモ」江口シェフショコラティエ監修

2019年2月4日(月)より、10万個限定販売

コロワイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年2月4日(月)より「パティスリー デリーモ」のシェフショコラティエ、江口和明氏が監修した『ガトーショコラ』を10万個限定で販売いたします。

かっぱ寿司では、ブランド茶葉である「本山茶」を使用した抹茶スイーツを皮切りに、産地や素材にこだわった「リッチスイーツシリーズ」の展開を行ってまいりました。

今回は第二弾として、国内外に店舗を持つ有名パティスリーのシェフショコラティエ、江口シェフの監修のもと、試行を重ねた『ガトーショコラ』を販売いたします。

本商品は「デリーモ ピュアノワール」と呼ばれる、江口シェフがブレンドしたチョコレートを使用しております。カカオ含有量67パーセントの「デリーモ ピュアノワール」に、2種のチョコレートを合わせることでオリジナルの味わいに。濃厚でありながら軽やかな後味を実現し、食後の一皿に相応しい一品が完成いたしました。

かっぱ寿司でしか味わうことの出来ない、極上の『ガトーショコラ』を是非お召し上がり下さい。



【ガトーショコラ 商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売期間：2019年2月4日(月)より10万個限定販売
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/campaign/2019/richsweets2.html>

• 商品詳細

●『ガトーショコラ』300円(+税)

「パティスリー デリーモ」のシェフショコラティエ、江口和明氏監修。江口シェフオリジナルブレンド「デリーモ ピュアノワール」でカカオの豊かな風味とコクを出し、さらに2種のチョコレートを加えることで、濃厚かつ軽やかな後味のガトーショコラを作り上げました。



【シェフショコラティエ 江口和明氏 紹介】

東京や神戸の高級チョコレート専門店での研鑽を積む。その後「デルレイ」のベルギー本店で研修後、日本の「デルレイ」カフェのシェフに就任。現在は「パティスリー デリーモ」の総責任者として、シェフショコラティエ、シェフパティシエを務める。