

味はもちろん！見た目も華やかで写真映え間違いなし！ 「ごちそうモンブラン」シリーズがスタート！

2020年2月5日(水)よりカップ寿司全店で販売開始

コロナ禍グループのカップ寿司(カップ・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、スイーツブランド「ごち CAFE」より、「ごちそうモンブラン」シリーズを展開します。第一弾は2020年2月5日(水)より『福岡県産 あまおう苺とマスカルポーネのモンブラン』を販売いたします。



カップ寿司は2019年10月9日(水)より、スイーツブランド「ごち CAFE」のサービス名称はそのままに、商品ラインナップおよびロゴを一新いたしました。お寿司に負けない、本格的で季節感のある「ごちそうスイーツ」をテーマとし、新ブランドコンセプトのもと、より美味しく、洗練されたブランドを目指し商品開発をしております。



今回は、色あざやかで季節感のある3種類のモンブランを、4ヶ月にわたり順次販売する「ごちそうモンブラン」をシリーズ展開いたします。



2019年10月に『国産和栗のモンブラン』(300円+税)を販売したところ「本格的で美味しい!」「濃厚なクリームが最高」「ぜひレギュラー化を」とお客様より大変ご好評をいただきました。

モンブランは栗を使用している印象の強いケーキですが、栗を使用していなくても、モンブランの山をイメージして細い線状になったクリームをあしらうのが特徴とされております。その為、栗以外の素材でも季節感のある美味しい「モンブラン」をお客様にお届けするため開発を進め、今回のシリーズ化へと至りました。

●第一弾『福岡県産 あまおう苺とマスカルポーネのモンブラン』

目を引く鮮やかなピンクが美しいモンブランクリームは「福岡県産 あまおう苺」の果汁を使用し甘酸っぱく軽やかな甘みに仕上げました。中は北海道産マスカルポーネクリームの爽やかでミルキーな味わい。さらに2種類のクリームの間にあまおう苺のソースをサンドした、あまおう苺を堪能できる初春にぴったりの見た目も可愛いモンブランです

●第二弾『初摘み星野村抹茶のモンブラン』

初摘み抹茶のすっきりとした苦味と旨みが堪能できるモンブランです。高級茶の栽培に適した山地として発展してきた福岡県八女市星野村のこだわりの抹茶は薫り高く、芳ばしい風味が特徴です。中のホイップクリームには刻んだ栗を加え、さらにトッピングには北海道産小豆を添えた「和」テイストのモンブランです。

●第三弾『爽やかチョコミントのモンブラン』

ミントブルーとブラックの色合いが鮮やかな、初夏にぴったりのモンブラン。チョコミントクリームはカスタードクリームと3種類のチーズ（チェダー、クリーム、マスカルポーネ）にミントを加えたオリジナルクリーム。中のクリームはバニラ香るホイップクリームにチョコスプレーを入れて爽やかな甘みに仕上げました。「チョコミン党」の方はもちろん、普段チョコミントを召し上がらない方にもぜひお試しください。

味はもちろん、見た目も華やかなオリジナルレシピで展開する、こだわりの「ごちそうモンブラン」シリーズ。お寿司の締めデザートにはもちろん、スイーツのみのCAFE利用としてもぜひお楽しみください。



【ごち CAFE「ごちそうモンブラン」シリーズ 詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売価格：300円（＋税）
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2020/gochicafe_montblanc
- 商品詳細

『福岡県産 あまおう苺とマスカルポーネのモンブラン』



販売期間：2020年2月5日（水）～3月15日（日）

『初摘み星野村抹茶のモンブラン』



販売期間：2020年3月19日（木）～5月10日（日）

『爽やかチョコミントのモンブラン』



販売期間：2020年5月13日（水）～5月31日（日）



コロワイドグループ