

## こだわり抜いたオリジナルチョコレートと濃厚なチーズのマリアージュ

# 『ふんわりショコラチーズケーキ』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3月1日(金)より、かっぱ寿司店舗にて数量限定販売

コロナイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年3月1日(金)より「パティスリー デリーモ」のシェフショコラティエ・シェフパティシエ、江口和明氏が監修した『ふんわりショコラチーズケーキ』を販売いたします。

本商品のコンセプトは「デリーモ ピュアノワール」と新しい食材の“マリアージュ”です。

2月に数量限定で先行販売した『ガトーショコラ』は「デリーモ ピュアノワール」のチョコレートとしてのおいしさをストレートに伝えるため、よりビターなカカオ感を追求いたしました。

そして今回は「デリーモ ピュアノワール」の豊かな味わいを存分に活かしながら、かっぱ寿司でしか出会えない新しいケーキ作りに挑戦いたしました。試行錯誤を繰り返し選ばれたのは、クリーミーかつ爽やかな酸味が特長のオーストラリア産クリームチーズ。チョコレートとクリームチーズの“マリアージュ”に、アーモンドブラリネをまとった香ばしいアーモンドのトッピングが華を添えます。

初春に相応しい、まろやかで華やかな味わいの『ふんわりショコラチーズケーキ』をお楽しみください。

### 【ふんわりショコラチーズケーキ 商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・販売期間：2019年3月1日(金)から、なくなり次第終了
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2019/richsweets2-2>
- ・商品詳細

### 『ふんわりショコラチーズケーキ』300円(＋税)

「パティスリー デリーモ」のシェフショコラティエ・シェフパティシエ、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」の豊かな味わいと、クリーミーでありながら爽やかな酸味が特長のオーストラリア産チーズがお口の中で優しく溶け合います。

### 【シェフショコラティエ・シェフパティシエ 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。



rich Sweets かっぱ寿司の リッチスイーツシリーズ 第二弾

初 DELIMMO シェフショコラティエ / シェフパティシエ

## 江口和明氏 監修

デリーモ ピュアノワールの ふんわりショコラチーズケーキ 300円

こだわり抜いた  
オリジナルチョコを使用。

チョコレートを熟知した  
江口和明氏監修による  
かっぱ寿司でしか  
食べられないスイーツ。

クリーミーかつ爽やかな酸味の  
クリームチーズと  
オリジナルチョコのマリアージュ  
ぜひご賞味ください。

初 DELIMMO  
江口和明 Kazuaki Eguchi  
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。

かっぱ寿司