

まるで生ケーキ！ 新感覚ムースグラッセケーキ「クールバトン」

京都から全国へ、デザートのお届けが10月1日より始まります

洋菓子店 京都北山マールブランシュ（運営：株式会社ロマンライフ）は、平成 28 年 10 月 1 日（土）より、配送ケーキ「クールバトン」のお届けを開始いたします。マールブランシュのスペシャリテである「モンブラン」とショコラティエの自信作「キャラメルショコラ」の 2 つのケーキが、ひんやり凍らせたムースグラッセの状態です。京都からお取り寄せいただける事となりました。ムースグラッセをお取り寄せスイーツとして商品化する取り組みはこれまであまり例がありません。

「私たちの原点であるフレッシュなケーキを全国のお客様にお届けしたい」。

辿り着いた方法はパティシエがデザートを作るときの技術、ムースグラッセ（凍らせたムース）にありました。本店サロンで提供する絞りたてのモンブランデザートには、この技術を使っています。お客様から「時間の経過によって口溶けの変化を楽しむことができる」とご好評の製法を活かし、柔らかく口溶けの軽いケーキ「クールバトン」が完成いたしました。

凍ったままの状態でもよし、少しゆるめてより柔らかな状態でもよし。

ご自宅にいながらも、まるでサロンでデザートを楽しんでいるかのような新感覚ケーキをお試しください。



クールバトン
モンブラン

税込 ¥2,916
(本体価格 ¥2,700)

クルミ入りのさっぱり軽い生地にバニラをきかせたムースグラッセを重ね、マロンクリームをたっぷり絞りました。ラム酒の香るマールのモンブランの味わいをひんやり美味しいバトンにしました。



ケーキ本体サイズ：幅約 180×奥行約 70×高さ約 70mm（約 5～6 人分）／賞味期限：お届けから 1 ヶ月



クールバトン
キャラメルショコラ

税込 ¥2,916
(本体価格 ¥2,700)

ミルクシーなキャラメル、すっきりしたカカオ、香ばしいナッツ。幾重もの風味を重ね合わせ、くせになる味わいの力強いケーキに仕上げました。



ご注文方法

www.malebranche.co.jp オンラインショップにて、9月10日よりご予約注文を承っております。

ご注文専用フリーダイヤル ☎ 0120-139-399 受付時間 9:00-18:00 [日曜日定休]

このリリースのお問合せ

株式会社ロマンライフ マーケティング室 広報グループ 河内・西岡・小川
Tel : 075-278-7177 - Fax : 075-582-8571 - Mobile : 070-1443-6005 - E-mail : ogawa_m@romanlife.co.jp (担当 小川)
マールブランシュ www.malebranche.co.jp - 侘家古曆堂 www.wabiya.com/korekidou