

## 食欲の秋の救世主に！糖質とカロリーにこだわったスイーツ、全4種が新登場

洋菓子ブランド「銀のぶどう」から9月13日(木)一斉発売

株式会社グレープストーン(本社：東京都中央区銀座)が展開する洋菓子ブランド「銀のぶどう」は、『「Petit Gateau <プチガトー>」糖質とカロリーにこだわりました』の2018秋コレクションを、銀のぶどうの首都圏各店で2018年9月13日(木)から発売します。 <http://www.ginnobudo.jp/>



### ●秋の夜長にぴったり！糖質とカロリーにこだわった“夜型スイーツ”。

「夜でも気にせずおいしいスイーツを食べてほしい。」そんな想いから生まれたのが『「Petit Gateau <プチガトー>」糖質とカロリーにこだわりました』。夜ふかししがちな秋の夜長にふさわしく、カロリーゼロの糖を使用したり、食物繊維を配合した低糖質の粉をブレンドすることで、糖質とカロリーをできるだけおさえています。種類も、ストロベリーに抹茶、カシスにマスカルポーネといろいろな味わいをご用意しました。ディナーの後のデザートは、ストレスフリーにお楽しみください。



●味覚の秋をとことん味わってほしいから、手間ひまかけた定番の美味しさもご用意。

『「Petit Gateau <プチガトー>」スタンダードにこだわりました』は、“味覚の秋をもっとおいしく”をテーマに細部までこだわって繊細に仕上げたスイーツ。真っ赤なりんごやバラの形のモンブランを始め、ひとくちひとくち、じっくりと味わって食べていただきたい6種のおいしさをご用意いたしました。その日の気分に合わせて、“糖質とカロリーにこだわりました”が“スタンダードにこだわりました”を、お選びください。

◎糖質とカロリーにこだわりました



ストロベリーのパルフェ  
648円 (600円)

酸味と甘みが絶妙な  
ベリーコンポートの口どけ。  
フレッシュな国産いちごに、  
ふわっとやさしい生クリーム。

糖質 10.4g / カロリー 257kcal

糖質と  
カロリーに  
こだわりました



### マスカルポーネとマンゴーのムース 648円 (600円)

北海道産マスカルポーネを合わせた  
真っ白の生クリームで描き出す、  
美しく繊細な“雪の華”。  
マンゴーのゼリーとムースをしのばせて。

糖質 11.8g / カロリー 298kcal



### カシスパニーユ 648円 (600円)

真紅のカシスムースに包まれた  
カシスジュレとバニラムース。  
ブルーベリーとフランボワーズを添えて、  
甘酸っぱい味わい。

糖質 16.0g / カロリー 263kcal

糖質と  
カロリーに  
こだわりました



### 抹茶のパルフェ 648円 (600円)

ふくよかに薫る抹茶は、  
茶の里“西尾”こだわりの石臼挽き。  
抹茶ゼリー・抹茶ムースを重ねて、  
金箔がアクセントの大人のスイーツ。

糖質 17.7g / カロリー 251kcal



苺のショートケーキ  
680円（630円）

しっとりスポンジ、北海道産生クリーム、  
甘酸っぱい苺たち。  
みずみずしい真っ赤な宝石が輝く、  
銀のぶどうの定番ショートケーキ。



プラネットショコラ  
648円（600円）

濃厚に口どけるショコラの一番星。  
チョコレートソースに  
チョコレートムース...、  
5層に重ねたショコラの味わい。



ゆずの香るホワイトチョコムース  
648円（600円）

ジュレやクリーム、そしてムース。  
層のすべてが、国産ゆずづくし。  
黄色が鮮やかなゆずキューブと、  
ゆずのきざみを乗せて爽やかに飾りつけ。



キャラメルポワール  
648円 (600円)

洋梨ブランデー“ポワール・ウィリアム”の  
味わい広がるタルトとクレームキャラメル。  
ひとひらひとひら  
丁寧に仕上げた洋梨の花を乗せて。



モンブランローズ  
680円 (630円)

キャラメルソースをしのばせた  
マロンのクリームが彩るローズ。  
世界で愛されるラム酒  
「オールドジャマイカラム」が香るカスタード。



真っ赤なりんごのレアチーズ  
680円 (630円)

りんご型のレアチーズケーキ。  
中に入ったりんごの果肉がアクセント。  
この季節にぴったりの、  
爽やかに香るジューシーな赤りんご。

#### ■商品概要

【シリーズ名】「Petit Gateau <プチガトー>」糖質とカロリーにこだわりました

【価格】1個648円(本体価格600円)

【発売日】2018年9月13日(木)

【販売店】銀のぶどう 首都圏各店 (大丸東京店・京王新宿店・西武池袋店・伊勢丹府中店・そごう横浜店)・ぶどうの木 & 鎌倉座 阿佐ヶ谷店・パクとモグ小田急町田店

【特徴】カロリーゼロの糖を使用したり、食物繊維を配合した低糖質の粉をブレンドすることで、糖質とカロリーをできるだけおさえた、食欲の秋にも思いっきり食べていただける可愛いケーキ全4種です。

※記載の糖質とカロリーは計算値です。

※糖質は、エリスリトールを除いた数値です。

【シリーズ名】 「Petit Gateau くプチガトー」スタンダードにこだわりました

【価格】 1個648円(本体価格600円) ~680円(本体価格630円)

【発売日】 2018年9月13日(木)

【販売店】 銀のぶどう 首都圏各店 (大丸東京店・京王新宿店・西武池袋店・伊勢丹府中店・そごう横浜店)・ぶどうの木  
& 鎌倉座 阿佐ヶ谷店・パクとモグ小田急町田店

【特徴】 手間ひまかけた、定番のおいしさのケーキ全6種です。

■銀のぶどうとは 公式HP <http://www.ginnobudo.jp/>

1985年、東京・銀座で長い歴史を刻むデザート専門店「銀座ぶどうの木」から“贈り物のスイーツブランド”として百貨店に誕生した「銀のぶどう」。独自の発想や技術を駆使した独創的スイーツの数々で知られる一方、多くの新ブランドを発信するクリエイターブランドの顔も持ち、THEシリアルスイーツ専門店「シュガーバターの木」、サンドのドルチェ専門店「ア・サンドルチェ」、新たなブランド創造にも精力的に取り組んでいます。 お客様窓口 0120-207-730

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000076.000025606.html>

株式会社グレーストーンのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/25606](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25606)