

Joël Robuchon meets YEBISU

ジョエル・ロブション×シルクエビス オリジナルスイーツ第2弾
2つの伝統によって生み出された至高のスイーツ登場

サッポロビール株式会社と、株式会社フォーシーズが運営する「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」は共同で、シルクエビスに合うオリジナルスイーツ「キャラメルオレンジのシルク」を2010年9月1日（水）より期間限定にて発売します。

シルクエビスは、エビスビールの原料・製法をベースとしながら、小麦麦芽を一部配合することで、きめ細かい泡、絹のように、なめらかな口当たりを実現したビールで、本年2月24日より通年で全国発売しております。

今回の企画は、「新しいことに挑戦していく意志の力が大切」と語るジョエル・ロブション氏と120年の歴史が築いてきたエビスビールの想いが合致して実現した「特定のビールのためのスイーツ」という挑戦的な試みの第2弾です。好評のうちに販売を終了した第1弾を越えて誕生した逸品、それが「キャラメルオレンジのシルク」です。

スイーツの制作を担当したのは、第1弾から引き続き抜擢となった「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」シェフ・パティシエを務める高橋和久氏。新作スイーツの味わいはシルクエビスとのマリージュにより、エレガントな印象が一層高まります。こちらのスイーツはお持ち帰り用として、ジョエル・ロブションのパティスリーでお求め頂けます。一切の妥協を許すことなく仕上げたスイーツをこの秋、ぜひシルクエビスとともにお召し上がりください。

記

<スイーツ概要>

パティスリー名称： キャラメルオレンジのシルク
販 売 期 間： 2010年9月1日（水）～10月31日（日）まで
価 格： 504円（税込）
販 売 店 舗： ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション
（恵比寿店・六本木店・丸の内店・横浜店・名古屋店）
ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション（日本橋高島屋店）

キャラメルやショコラ、カカオの苦み、オレンジの爽やかさを生かしたスイーツ。シルクエビスの麦芽の香りや絹のような口当たりと混ざり合うことで、エレガントな印象が一層高まります。
なめらかなムースと下に敷いたサクサクのクルスティアンを同時に召し上がることで、他にはない贅沢な食感ももたらします。



この件に関するお問合せ	<p><報道機関の方> シルクエビスPR事務局（株）プラチナム 担当／須藤・菅 TEL 03-5572-6071</p>	<p><消費者の方> お客様センター TEL 0120-207-800</p>
-------------	--	---