

～家族の笑顔で「父の日」のお祝いを～

アンリ・シャルパンティエのケーキと人気ハンバーグがご自宅に届く 今だけの限定コラボセットを発売！

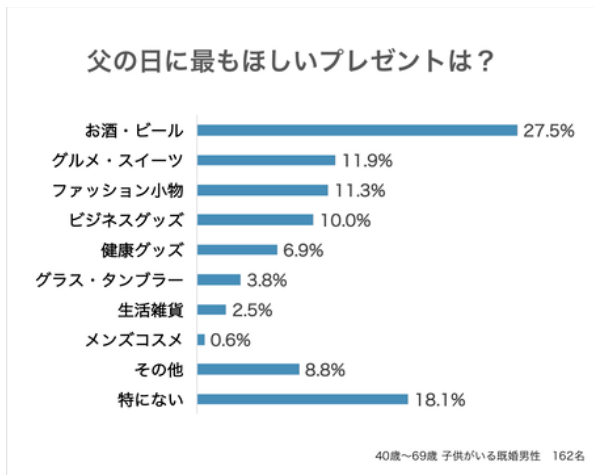
株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、2022年6月6日（月）より、自社オンラインショップにてケーキとハンバーグの期間限定コラボセットを販売します。

■お父さんが父の日にほしいものは？

Anny調べによると、父の日にほしいプレゼントランキングでは、1位の「お酒・ビール」に次いで、「グルメ・スイーツ」が2位に。

そこで、アンリ・シャルパンティエは岩手県を活動拠点とする牛肉の名店「格之進」とコラボレーションし、ケーキとハンバーグの限定セットを発売！

華やかなケーキと本格的なハンバーグのセットは、大人も子どもワクワクする特別な食卓を演出します。家族のうれしい笑顔で囲む食卓、その時間も素敵な「父の日」のプレゼントに。



出典元：https://anny.gift/4053/

■選べる2種のケーキをご用意

「Wチーズケーキ」に使用する牛乳を、生乳本来のおいしさが活きる低温殺菌で作られた岩手県葛巻町（※）の「低温殺菌牛乳」に変更することで、岩手県の素材の使用にこだわる「格之進」と産地でも繋がるコラボレーションが実現しました。（※牛乳中の岩手県産が占める割合99%）

「Wチーズケーキ」はなめらかでクリーミーなくちどけが印象的な2層仕立てのチーズケーキ。表面にはサブレを砕いたクラムをまぶし、食感のアクセントをプラスしています。



岩手県葛巻町の「低温殺菌牛乳」を使用した、今だけの限定Wチーズケーキ！



ケーキとハンバーグで華やかな食卓に



もう一つは、アンリ・シャルパンティエの店頭で一番人気の「ザ・ショートケーキ」をアレンジした「ザ・ショートケーキ＜フランボワーズ＞」。ふわふわとした優しい食感のスポンジを、フランボワーズクリームでふんわりと包み込んでいます。甘さだけではなく酸味にもこだわり、フランボワーズのコンポートは丁寧に手炊きしています。甘さだけでなく酸味を出すことで味わい深く仕上げました。

天面には宝石のようなフランボワーズと、たっぷり絞られたクリームでデコレーション。甘酸っぱく爽やかな至福の味わいは、大人も子どもも虜にします。



フランボワーズで色づいた淡いピンクのクリームに心ときめく

■格之進「ヤケテル金格ハンバーグ」とは？

岩手県産を中心とした国産牛を使ったこだわりのハンバーグ。良質な肉は肉汁も良質なものは確かですが、格之進ではこの「肉汁」もコントロールしています。ハンバーグの為だけに仕入れた5種類の部位（ロース、肩、バラ、モモ、スネ）を使用しており、「早く溶け出す脂」、「食べる時まで肉に残る脂」など部位ごとの特徴を考慮して、焼き上がりの状態から逆算した理想のバランスで肉を配合しています。そのため、肉汁も5段階にわけて波のように広がり、最後までふんわりとした柔らかな食感とジューシー感をお楽しみいただけます。

■商品詳細

ザ・ショートケーキ＜フランボワーズ＞ 12cm × ハンバーグセット 税込み7,200円（送料込み価格）
Wチーズケーキ12cm × ハンバーグセット 税込み6,300円（送料込み価格）

■関連サイトURL

【自社ECサイト】 <https://www.suzette-shop.jp/shop/c/cHENRI/>

【アンリ・シャルパンティエブランドサイト】 <http://www.henri-charpentier.com/>

<ご参考>

■アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」（2022年4月1日現在：国内94店舗、海外5店舗）。ギネス世界記録™を誇るフィナンシェや、菓子世界大会ファイナリストのパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。