

「PUFFZ(パフズ)」より今が旬「紅玉とカルバドスのタルトタタン」と「マロンのシュークリームマリトッツォ」が登場! 2021年10月1日(金)から11月30日(火)の期間販売決定。



左:紅玉とカルバドスのタルトタタン 右:マロンのシュークリームマリトッツォ

株式会社トランジットジェネラルオフィスと"予約の取れないフレンチ"として知られる「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏が共同開発した、オリジナルベイクブランド「PUFFZ(パフズ)」より、季節ごとに新フレーバーが登場する"シュークリーム"の秋限定フレーバー「紅玉とカルバドスのタルトタタン」と、マリトッツォの新作「マロンのシュークリームマリトッツォ」を2021年10月1日(金)から11月30日(火)の期間限定で販売することが決定いたしました。

従来のタルトタタンと違いタルト生地ではなく、ザクザク食感のシュー生地で作る「紅玉とカルバドスのタルトタタン」は、アップルブランデーの一種であるカルバドスを効かせたほろ苦いキャラメルクリームをはじめ、バニラクリーム、キャラメリゼした紅玉を丁寧に詰め込んだ秋を感じる大人のスイーツです。

さらに、シュークリームとともに登場する新作「マロンのシュークリームマリトッツォ」は、濃厚で香り高いフランス産のマロンペーストに生クリームとブランデーを加えたマロンクリームと、上品で優しい甘みの栗の渋皮煮のダイスをたっぷりとサンドしました。濃厚かつ軽い口どけが味わえるPUFFZならではのオリジナルマリトッツォです。

PUFFZの秋の新作シュークリーム「紅玉とカルバドスのタルトタタン」と、「マロンのシュークリームマリトッツォ」をぜひこの期間にご賞味ください。

画像はこちらよりダウンロード https://bit.ly/3um7dOS

く取材に関するお問い合せ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担 当: 荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210



■PUFFZの新作アイテム 販売期間:10月1日(土)~2月28日(日)



<u>名称:紅玉とカルバドスのタルトタタン</u>

価格:500円(税込)

従来のタルトタタンと違いタルト生地ではなく、ザクザクのシュー生地で作る「紅玉とカルバドスのタルトタタン」は、アップルブランデーの一種であるカルバドスを効かせたほろ苦いキャラメルクリームをはじめ、バニラクリーム、キャラメリゼした紅玉を丁寧に詰め込んだ秋を感じる大人のスイーツです。



名称:マロンのシュークリームマリトッツォ

価格:650円(税込)

濃厚で香り高いフランス産のマロンペーストに生クリームとブランデーを加えたマロンクリームと、上品で優しい甘みの栗の渋皮煮のダイスをたっぷりとサンドしました。濃厚かつ軽い口どけが味わえるPUFFZならではのオリジナルマリトッツォです。

■PUFFZ CHOUX CREAM KIT ハロウィンおすすめアレンジ



名称: PUFFZ CHOUX CREAM KIT

価格: 3000円(税、送料別)

「PUFFZ」自慢のザクザク食感のシュークリームがご自宅でもお楽しみいただけます!シュー生地6個と、500mlのクリーム1本をオリジナルボックスに入れ冷凍便でお届けいたします。

10月より公式インスタグラムでオススメアレンジレシピを公開予定!

画像はこちらよりダウンロード https://bit.ly/3um7dOS

<取材に関するお問い合せ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担 当: 荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210



■ Sincere (シンシア) 石井真介シェフ



メニュー監修: 石井 真介シェフ

1976年、東京都出身。調理師学校を卒業後、「オテル・ドゥ・ミクニ」や「ラ・ブランシュ」を経て渡仏。フランスの二つ星、三つ星レストランを経験し、2004年に帰国。その後、「フィッシュバンク東京」でスーシェフを2年間務め、2008年より「レストランバカール」のシェフを7年間務める。

2016年4月、自身のレストラン「Sincere(シンシア)」を オープン。クラシックをベースとした料理を得意とする。

■店舗概要



「トランジットジェネラルオフィス」と「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏と共同開発し、を2019年11月1日(金)にオープンしたオリジナルベイクブランド『PUFFZ(パフズ)』。

渋谷駅東口地下広場に位置するオールデイカフェ「UPLIGHT CAFE(アップライトカフェ)」内にショップインショップとして誕生。店内で焼き上げるベイクの芳ばしい香りが駅広場に広がります。



住所 : 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2丁目23番16号

渋谷駅東口地下広場 UPLIGHT CAFE内

電話番号: 03-6324-2739

営業時間: 9:00 - 20:00 (※時間短縮営業となります。)

定休日:不定休

オンラインストア: https://puffz.stores.jp/

Instagram: @puffztokyo



画像はこちらよりダウンロード https://bit.ly/3um7dOS

く取材に関するお問い合せ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担 当: 荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210