

2013年8月19日
アイビー株式会社

patisserie
KIHACHI

素材にこだわり、極上の生地、カスタード、生クリームが誕生 「プレミアムトライフルロール」

10月1日から期間・店舗限定で販売

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、10月1日（火）から期間限定で、たまごをはじめとする選び抜いたこだわりの素材を使った「プレミアムトライフルロール」をパティスリー キハチの4店舗で販売します。



パティスリー キハチの人気 No.1 商品「キハチトライフルロール®」。原点に立ち返り、ふわふわのスフレ生地、濃厚なカスタードクリーム、コクのある生クリームのおいしさを改めて味わっていただきたいと、厳選を重ね選び抜いた“たまご”をはじめ、“ミルク”、“砂糖”にもこだわった極上のプレミアムロールケーキが誕生しました。

特にこだわったたまごは、厳選飼料で育てられ、安心でおいしいたまごを追求した“磨宝卵ゴールド”を使用。甘みとコクがあり、ふんわり焼けるのが特徴で、きめ細やかさのなかにあとを引くコクを感じる生地、カスタードクリームに仕上がりました。食べたときの圧倒的なたまごの存在感はこれまでのロールケーキでは味わえない特別な逸品です。

パティスリー キハチの4店舗限定で、巻きたてのロールケーキを配送するため、販売期間中の毎日お昼前後から限定数のみの販売となります（発売開始時間は店舗により異なります）。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

<商品概要>

- NEW** ■商品名：プレミアムトライフルロール
■価格：約7cm 1,575円（税込）
■販売期間：10月1日（火）～10月31日（木）
■商品説明：ふわふわのスフレ生地、濃厚なカスタードクリーム、コクのある生クリームのおいしさを追求した極上のプレミアムロールケーキ。
厳選を重ね選び抜いた“たまご”をはじめ、“ミルク／生クリーム”、“砂糖”にもこだわりました。



こだわり① たまご

厳選したたまご、“磨宝卵ゴールド”を使用することで、きめ細やかさのなかにあとを引くコクを感じる生地に仕上げました。

また、カスタードクリームにも同じく“磨宝卵ゴールド”を使用し、コクをプラス。生クリームとあわせたディプロマットクリームはとろっとした口どけが絶妙です。

こだわり② ミルク／生クリーム

ジャージー牛乳を使用。たまごに負けない“コク”が生まれました。

生クリームにはマスカルポーネチーズを加え、濃厚でありながら軽い口当たり仕上げています。

こだわり③ 砂糖

上赤糖“琥珀”を使用。生地をしっとりさせるとともに、コクはありながら上品な甘さを感じられます。

- NEW** ■商品名：プレミアム クレームアングリーズ
■価格：315円（税込）
■販売期間：10月1日（火）～10月31日（木）
■商品説明：「プレミアムトライフルロール」のために厳選した素材をアングリーズ（カスタードソース）に仕立ててカップデザートにアレンジしました。
とろっとした極上の口どけをお楽しみください。



<販売店舗> パティスリー キハチの4店舗

伊勢丹新宿店、高島屋日本橋店、大丸東京店、東大島

※数量限定の為、なくなり次第終了

※プレミアム クレームアングリーズのみ、上記4店舗に加え伊勢丹相模原店、そごう千葉店でも販売します

<WEB> キハチホームページ

パティスリー キハチ オンラインショップ

<http://www.kihachi.jp>

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/kihachi/>

※店舗とは取扱商品が異なります

キハチ公式 Facebook

<http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

パティスリー キハチ公式 Facebook 8/15 スタート！

<http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>

パティスリー キハチ
“キハチトライフル”シリーズ
商品一例

左上：トライフルパパンガ

左中：トライフルキャトル

左下：トライフルショート

中央：キハチトライフルロール®

右：季節のトライフルロール 和栗

