

2013年11月28日
アイビー株式会社

patisserie
KIHACHI

バレンタイン限定の新作生チョコレートをはじめ、
2段ボックスの新商品や友チョコにおすすめのサイズも充実
“パティスリー キハチのバレンタイン”

1月8日から期間限定で販売

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、2014年1月8日（水）から、バレンタイン期間限定のチョコレートを使ったケーキ2種類のほか、バレンタインおよびホワイトデーに向けたチョコレート商品を、パティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）で販売します。



2014年バレンタインの新作「ベリーとショコラの生チョコレート」（写真左）は、ロどけのよいホワイト生チョコレート巻き、表面に赤いハートのチョコレートプレートとココアで、ダブルハートを飾りました。「ショコラ ルージュ」（写真右）は、ホワイトチョコレートとミルクチョコレートを使った2種類のムースに、ハート型のチョコレートを飾り、ほんのり赤い2人用サイズのケーキに仕上げられています。どちらもバレンタインにおすすめの、チョコレートを使った期間限定ケーキです。

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：ベリーとショコラの生チョコレートロール

■サイズ/価格：カット 546 円、約 14cm 2,100 円（税込）

■販売期間：2014 年 1 月 8 日（水）～ 2 月 16 日（日）

■商品説明：口どけのよいホワイト生チョコレートと、甘酸っぱいベリーを加えたショコラクリームを、しっとりきめの細かいショコラシフォン生地で巻き上げました。表面には、赤いハートのチョコレートプレートとココアで、ダブルハートを飾りました。
2014 年バレンタインの新作ロールケーキです。



■商品名：ショコラ ルージュ

■サイズ/価格：約 7.5cm×約 7.5cm 840 円（税込）

■販売期間：2014 年 1 月 8 日（水）～ 2 月 16 日（日）

■商品説明：ホワイトチョコレートとミルクチョコレートを使った、口どけなめらかな 2 種類のムースと、アーモンド生地を何層にも重ねました。
間に挟んだブラッドオレンジジュレのすっきりとした酸味が味を引き締めています。
バレンタインにぴったりの、ほんのり赤い 2 人用サイズのケーキに仕上げました。



NEW ■商品名：ショコラアソルティ

■価格：1,890 円（税込）

■販売期間：2014 年 1 月 8 日（水）～ 3 月 16 日（日）

■商品説明：4 種類のフレーバーの新作「ボンボンショコラ」のほか、ザクザクとした食感の 2 種類のフレーバーの「ロッシュェ」、香ばしいアーモンドにチョコレートをコーティングした「アマンドショコラ」の 3 商品を詰合せました。
2014 年バレンタインのおすすめ商品です。



NEW ■商品名：ボンボンショコラ

■価格：4個入 840円、8個入 1,470円（税込）

■販売期間：2014年1月8日（水）～3月16日（日）

■商品説明：「プラリネショコラミルク」、「ノワールショコラ」、「プラリネショコラセサミ」、「プラリネショコラブラン」、4種類のボンボンショコラを詰合せました。2014年バレンタインの新商品です。

「プラリネショコラミルク」

アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネをミルクチョコレートで包みました。

「ノワールショコラ」

ショコラクリームをビターチョコレートで包んだほろ苦いショコラです。

「プラリネショコラセサミ」

アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネと胡麻をミルクチョコレートで包みました。

「プラリネショコラブラン」

アーモンド、ヘーゼルナッツのプラリネをショコラブランの優しい甘さで包みました。



ボンボンショコラ 8個入



ボンボンショコラ 4個入

■商品名：ロッシュェ ブラン&ノワール

■価格：2種8個入 1,050円（税込）

■販売期間：2014年1月8日（水）～3月16日（日）

■商品説明：ザクツとした食感に焼き上げたワッフルを砕き、アーモンドと共にチョコレートでからめました。ブラン（ホワイトチョコレート）にはクランベリー、ノワール（ビターチョコレート）にはオレンジピールを混ぜ込みました。さわやかなフルーツの風味をアクセントにした、ザクツと軽い食感のチョコレートです。



■商品名：ロッシュェ ブラン

■価格：4個入 588円（税込）

■販売期間：2014年1月8日（水）～3月16日（日）

■商品説明：香ばしく焼き上げたワッフルを砕き、アーモンド、クランベリーと共にホワイトチョコレートでからめました。ザクツと軽い食感と、甘酸っぱいクランベリーのバランスが絶妙です。



- 商品名：ロッシュェ ノワール
- 価格：4個入 588円（税込）
- 販売期間：2014年1月8日（水）～3月16日（日）
- 商品説明：香ばしく焼き上げたワッフルを砕き、アーモンド、オレンジピールと共にビターチョコレートでからめました。さわやかなオレンジピールをアクセントに、ザクッと軽い食感に仕上げたチョコレートです。



- 商品名：アマンドショコラ
- 価格：525円（税込）
- 販売期間：2014年1月8日（水）～3月16日（日）
- 商品説明：香ばしくローストしたアーモンドをカラメリゼし、チョコレートとココアで包みました。チョコレートの甘みとカラメルのはろ苦さが絶妙な、カリッとした食感が毎年人気の商品です。



<販売店舗> パティスリー キハチの店舗

※店舗により販売商品が異なります。

<WEB> キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp>

パティスリー キハチ オンラインショップ

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/kihachi/>
※店舗とは取扱商品が異なります

パティスリー キハチ Facebook

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

キハチ 青山本店（レストラン） Facebook

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



「SWEET HAPPINESS」
チョコレートのスイーツの
美味しさが人と人をつなぐ、
しあわせのひととき。
patisserie KIHACHI
2014