

2014年10月28日  
アイビー株式会社

*patisserie*  
**KIHACHI**

日本の「素材」「伝統」「製法」× パティシエの技  
パティスリー キハチ 伊勢丹新宿店限定で新たな手みやげスイーツが誕生  
**「どらクリームサンド」ほか**

11月5日（水）発売

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、11月5日（水）、日本の「素材」「伝統」「製法」にパティシエの技を加えて新たに誕生した「どらクリームサンド」をはじめとするスイーツ3種14商品を、パティスリー キハチ 伊勢丹新宿店限定で発売します。



「どらクリームサンド」



「ダックバターサンド」



「スフレラスク」



「パティシエがつくるカステラ」  
※9月10日（水）より先行販売中

1992年の創業当時より、洋菓子に抹茶や胡麻など日本の素材を取り入れてきたパティスリー キハチ。改めて日本の「素材」「伝統」「製法」のよさを見つめ直しパティシエの技を加え完成した、手みやげにもぴったりなオリジナルのスイーツが誕生しました。

どらやきの生地のパティシエの技を取り入れたしっとりとした生地、カスタードクリームと生クリーム、相性のよいあんこなどをサンドした「どらクリームサンド」は、「小倉」、「塩キャラメル」、「栗」の3商品。厳選した卵、アーモンドを使用してひとつひとつ丁寧に焼き上げたダックワーズ生地、なめらかなバタークリームをサンドした「ダックバターサンド」は、「栗」、「抹茶」、「キャラメル」をご用意しました。さらに、パティスリー キハチを代表する「キハチトライフルロール®」に使用しているスフレ生地をじっくり焼いてラスクに仕上げた「スフレラスク」は、シンプルに生地のおいしさを味わっていただける「バター」のほか、「黒胡麻」、「八丁味噌と山椒」などをはじめとする8つの味を展開します。

このほか、9月10日（水）より先行販売している素材の旨みを大切にした生地を味わっていただく「パティシエがつくるカステラ」を含め、4種類の伊勢丹新宿店限定スイーツがラインアップしました。

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【どらクリームサンド】

どらやきの生地にパティシエの技を取り入れ、生クリームとバター、隠し味に醤油を入れて一枚ずつ丁寧に焼き上げました。しっとりとした生地にかスタードクリーム、生クリーム、相性のよいあんこなどをサンドした、パティスリー キハチならではの新しい味わいです。そのままパクリ、一枚をはがしてクリームをすくって、と自由にお楽しみください。

■ どらクリームサンド 小倉 216 円 (税込)  
カスタード、生クリーム、丹波産大納言のつぶあんをサンド。

■ どらクリームサンド 塩キャラメル 260 円 (税込)  
醤油からできた塩を使用した塩キャラメルソース。  
ローストしたくるみが食感のアクセント。



期間限定 ■ どらクリームサンド 栗 260 円 (税込)  
和栗のペーストを混ぜた白あんと、熊本県産の渋皮栗甘露煮をサンド。  
秋限定の味わいをお楽しみください。 ※栗のみ1月31日までの期間限定販売

### NEW【ダックバターサンド】

厳選した卵“那須御養卵”、甘い香りのシチリア産アーモンドを使用してひとつひとつ丁寧にさっくりと焼き上げたダックワーズ生地、なめらかなバタークリームをサンドしました。「おいしいバタークリームを味わっていただきたい」という思いでつくったクリームは、バターの深いコクと香りを活かしながら、驚きの口どけを目指しました。冷たいときが一番の食べごろです。

写真左から

■ ダックバターサンド 栗 292 円 (税込)  
栗とヘーゼルナッツ、アーモンドペーストを混ぜ込んだバタークリームと、渋皮つきの和栗をサンド。

■ ダックバターサンド 抹茶 292 円 (税込)  
宇治白川の渋みが少なくまろやかな抹茶を使ったバタークリーム、丹波産の大納言鹿の子豆をサンド。

■ ダックバターサンド キャラメル 260 円 (税込)  
自家製キャラメルとローストアーモンドのペーストを混ぜ合わせたバタークリーム。



### NEW【スフレラスク】

パティスリー キハチを代表するスイーツ「キハチトライフルロール®」に使用しているスフレ生地をじっくり焼いてラスクに仕上げました。さっくりソフトな食感が新しいラスクです。



上段写真左から

■ スフレラスク バター 324 円 (税込)

芳醇なバターの味わい

■ スフレラスク アールグレイ 324 円 (税込)

アールグレイが香る

■ スフレラスク チーズ黒胡椒 324 円 (税込)

チーズの香り・塩味と黒胡椒の辛み

■ スフレラスク バター醤油 324 円 (税込)

バター醤油の香ばしい風味

■ スフレラスク 黒胡麻 324 円 (税込)

煎った黒胡麻のコクのある香り

■ スフレラスク 八丁味噌と山椒 324 円 (税込)

八丁味噌のコクと山椒のさわやかな香り

■ スフレラスク 抹茶 324 円 (税込)

京都産抹茶“瑞鳳”の豊かな香り

■ スフレラスク 木苺 324 円 (税込)

木苺のさわやかな甘酸っぱさ



伊勢丹のタータン「マクミラン/イセタン」のデザインボックスをご用意しています。

価格：SSサイズ（3個用）108 円

Sサイズ（6個用）216 円

## NEW【パティシエがつくるカステラ】※9月10日（水）～先行販売中

パティスリー キハチのケーキの基本は、素材の持ち味を生かした生地からはじまります。素材を厳選するところから、配合、生地づくり、焼成まで熟練のパティシエの技で仕上げます。素材の旨みを大切に生じた生地をじっくり味わっていただきたくて、生地を楽しむ「カステラ」に仕上げました。

■ パティシエがつくるカステラ 648 円 (税込)

素材のこだわり①：たまご“那須御養卵”

黄身独特の甘味と、ねばりのある白身。  
ふわりときめ細やかな生地に仕上がります。

素材のこだわり②：小麦粉“宝笠ドゥノール”

粒子の細やかな北海道産小麦粉。  
しっとりとした食感に焼き上がります。

素材のこだわり③：米飴

お米のでんぷんから生まれた、ほんのりやさしい甘さです。



<発売日> 11月5日（水）

※「パティシエがつくるカステラ」のみ、9月10日（水）より先行販売中

<販売店舗> パティスリー キハチ 伊勢丹新宿店

住 所：東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店 本館 B1 階

T E L：03-3352-1111（大代表）

営業時間：10：30～20：00

定休日：伊勢丹新宿店に準ずる