

patisserie
KIHACHI

2017年8月16日
株式会社サザビーリーグ

パティシエが丁寧に作った焼菓子7種を
自由に組み合わせるキュレーション型ギフト
「HAVE A GOOD DAY SWEETS」など2種

8月23日（水）から発売

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営するパティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）では、パティシエが丁寧に作った焼菓子7種を自由に組み合わせるキュレーション型ギフト「HAVE A GOOD DAY SWEETS（ハブ ア グッド デイ スイーツ）」、「MAKE YOUR DAY SWEETS（メイク ユア デイ スイーツ）」の2種を8月23日（水）から発売します。



「HAVE A GOOD DAY SWEETS」「MAKE YOUR DAY SWEETS」イメージカット

“今日も良い日に！”という意味の「HAVE A GOOD DAY SWEETS」（2個入），“あなたの一日がより良くなりますように！”という意味の「MAKE YOUR DAY SWEETS」（3個入）は、身近なひとたちへのカジュアルギフトにぴったり。パティシエがひとつひとつ丁寧に焼き上げ、シンプルに素材を大切にした焼菓子7種の中から贈る相手、シーンによって自由に組み合わせることができます。

豊かな乳の香りとコクが特徴の“よつば発酵バター”を使い、隠し味に塩をプラスした、まるでバターを食べているかのようなサクリとした「発酵バターのクッキー」や、ほろ苦いキャラメルと、フルールドセル、全粒粉を合わせた生地を薄く香ばしくパリッとした食感に焼き上げた「キャラメルサブレ」など新作5種含む全7種をご用意しました。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー

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

贈る相手、シーンによって自由に組み合わせる、キュレーション型ギフト

贈る相手に想いを巡らせ、相手にぴったりのスイーツを贈ることができるギフトセット。
“今日も良い日に！”という意味の「HAVE A GOOD DAY SWEETS」（2個入）と、
“あなたの一日がより良くなりますように！”という意味の「MAKE YOUR DAY SWEETS」（3個入）
の2種を発売します。

NEW

- 商品名：HAVE A GOOD DAY SWEETS（ハブ ア グッド デイ スイーツ）
- 価格：1,469円（税込）～ ※セレクトした焼菓子によって価格は変わります
- 販売期間：8月23日（水）～ 通年
- 内容：焼菓子7種の中から、お好きなものを2種お選びください。
おすすめは紅茶やコーヒーとの相性がよい「キャラメルサブレ」「ディアマンバナラ」の組み合わせ。



NEW

- 商品名：MAKE YOUR DAY SWEETS（メイク ユア デイ スイーツ）
- 価格：1,934円（税込）～ ※セレクトした焼菓子によって価格は変わります
- 販売期間：8月23日（水）～ 通年
- 内容：焼菓子7種の中から、お好きなものを3種お選びください。
おすすめは「発酵バターサブレ」「マリアージュムラング カフェ&チョコマカダミア」「スフレラスクグラン フロマージュ」の組み合わせ。朝のおやつ時間、仕事の合間のリフレッシュ、夜のリラックスタイムにそれぞれのお菓子がぴったりです。



セレクトできる焼菓子 7 種



NEW

■商品名：発酵バターのコッキー（写真①）

■価格：単品 692 円（税込）

■商品説明：豊かな乳の香りとコクが特徴の「よつば発酵バター」を使い、隠し味に塩をプラスした、まるでバターを食べているかのようなサククリとしたコッキー。

NEW

■商品名：ダイヤモンドバニラ（写真②）

■価格：単品 648 円（税込）

■商品説明：小麦粉の香りと、ほんのり甘いバニラが香るザクザクとした軽い食感のコッキー。

NEW

■商品名：キャラメルサブレ（写真③）

■価格：単品 692 円（税込）

■商品説明：ほろ苦いキャラメルと、フルールドセル、全粒粉を合わせた生地を薄く香ばしくパリッとした食感に焼き上げたサブレ。塩が引き立てるお菓子の美味しさを表現しました。ゲラントの塩の旨みが、キャラメルの苦味やコクを引き立てています。

NEW

■商品名：ポルボロン いちご（写真④）

■価格：単品 648 円（税込）

■商品説明：ほろっとした食感の生地刻んだアーモンドの食感、ほんのり感じる苺の甘味と香り。もうひとつ口に運んでしまう、後を引く美味しさ。

NEW

■商品名：マリアージュムラング カフェ&チョコマカダミア（写真⑤）

■価格：単品 540 円（税込）

■商品説明：エスプレッソとチョコレートを合わせた「カフェモカ」をイメージしたメレンゲ菓子。

■商品名：スフレラスクグラン ショコラノワール（写真⑥）

■価格：単品 540 円（税込）

■商品説明：「キハチトライフルロール®」のスフレ生地をベースにしたラスク。ほろ苦いビターチョコレートをコーティングし、パリッと仕上げました。

■商品名：スフレラスクグラン フロマージュ（写真⑦）

■価格：単品 540 円（税込）

■商品説明：「キハチトライフルロール®」のスフレ生地をベースにしたラスク。風味豊かなパルメザンチーズのスフレ生地に、クリームチーズ、パルメザンチーズのソースをコーティングしブラックペッパーをきかせました。



NEW

■商品名：ガトーBOX

■価格：2,160円（税込）～ ※セレクトした焼菓子によって価格は変わります

■販売期間：8月23日（水）～ 通年

■内容：キハチスタイルの人気商品ガトーシリーズ「テリーヌショコラ」「ケイクトロワフロマージュ」「エンガディナー」「テリーヌマロン」4種の中から、お好きなものを2種お選びください。
秋冬のおすすめは2種類のビターチョコレートを合わせた濃厚な生地をじっくり蒸し焼きにした、口どけなめらかな「テリーヌショコラ」とたっぷりと栗を入れてしっとり焼き上げた栗づくしのケーキ「テリーヌマロン」の組み合わせ。

■パティスリー キハチ ブランド紹介

四季折々の、いちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。自由な発想とアイデアが詰まったレストランのデザートから生まれたパティスリー キハチ。

ケーキ、焼菓子を幅広く展開し、手みやげやギフト、アニバーサリー、ちょっとした自分へのご褒美など日常の様々なシーンに寄り添うスイーツをお届けしています。現在、都内を中心に11店舗を展開。

<販売店舗>

パティスリー キハチの店舗

※店舗により取扱商品が異なります。また、販売期間は変更となる可能性がございます。

<その他>

パティスリー キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp/patisserie/>

キハチ オンラインショップ

<http://shop.kihachi.jp/>

パティスリー キハチ Facebook

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

キハチ Instagram

https://www.instagram.com/kihachi_official/