

patisserie
KIHACHI

2018年8月21日
株式会社サザビーリーグ

新作の“ぶどうのショート”や
毎年人気の“シャインマスカットのロールケーキ”も登場
ぶどうスイーツ

8月29日（水）から期間限定で順次発売

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、ぶどうのスイーツ2種など秋のスイーツ新作1種、全10種を8月29日（水）から期間限定で順次発売します。



ぶどうの旬の時期に、みずみずしいシャインマスカットや安芸クイーンを使ったスイーツが2種登場します。新作「ぶどうのショート」は2種のぶどうが楽しめるショートケーキ。赤ワインを使ったぶどうジュレ、安芸クイーンをサンドし、上にはシャインマスカット、安芸クイーンを飾りました。毎年この時期人気の「季節のロール シャインマスカット」は、しっとりとしたシフォン生地でシャインマスカット、ヨーグルトを加えたさわやかなチーズクリームを巻き上げました。

このほか、「季節のロール アップル&カスタード」、「ベリーヌ アップルパイ」のりんごスイーツ2種、国産渋皮栗の甘露煮、カシスの果肉入りコンフィチュールとカスタードクリームを合わせたやさしい酸味のカシスカスタードクリーム、濃厚なマロンクリームをカカオが香るシフォン生地で巻き上げた「季節のロール マロン&カシス」などマロンスイーツ4種も登場します。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー

広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

まだ暑さが残る時期に、さわやかなぶどうスイーツ

- 商品名：季節のロール シャインマスカット
- 価格：カット 584 円、約 14cm 2,268 円 (税込)
- 販売期間：9 月 5 日 (水) ~ 10 月 31 日 (水)
- 商品説明：旬のシャインマスカット、ヨーグルトを加えたさわやかなチーズクリームをしっとりとしたシフォン生地で巻き上げました。



NEW

- 商品名：ぶどうのショート
- 価格：605 円 (税込)
- 販売期間：9 月 5 日 (水) ~ 10 月 31 日 (水)
- 商品説明：シャインマスカットと安芸クイーン、2種のぶどうが楽しめるショートケーキ。しっとりとしたスポンジ生地で、赤ワインを使ったぶどうジュレ、安芸クイーン、さわやかなチーズクリームをサンドし、上にはシャインマスカット、安芸クイーンを飾りました。



深まる秋に、りんごのスイーツ

- 商品名：季節のロール アップル&カスタード
- 価格：カット 519 円、約 14cm 2,052 円 (税込)
- 販売期間：カット 10 月 3 日 (水) ~ 11 月 27 日 (火)、約 14cm 10 月 3 日 (水) ~ 10 月 31 日 (水)
- 商品説明：バターと砂糖でソテーしたりんご、コクのあるシブストクリームを、しっとり、もちりとしたロール生地で巻き上げ、表面を砂糖で焦がしてカラメルナパージュを塗りました。



- 商品名：ベリーヌ アップルパイ
- 価格：562 円 (税込)
- 販売期間：8 月 29 日 (水) ~ 10 月 31 日 (水)
- 商品説明：“アップルパイ”をイメージしたベリーヌ。
りんごのコンポートをカラメリゼし、シナモンとカルヴァドスで香りをつけたアップルパイ風に仕上げたりんご、生クリーム、カスタードクリーム、キャラメルソース、くるみのカラメリゼ、砕いたパイを重ねました。上にはりんごに見立てたハート形のパイを飾りました。



こっくり濃厚なマロンスイーツ

- 商品名：季節のロール マロン&カシス
- 価格：カット 584 円、ハーフ 14cm 2,268 円（税込）
- 販売期間：11月1日（木）～ 11月30日（金）
- 商品説明：国産渋皮栗の甘露煮、カシスの果肉入りコンフィチュールとカスタードクリームを合わせたカシスカスタードクリーム、濃厚なマロンクリームをカカオが香るシフォン生地で巻き上げました。



定番人気

- 商品名：和栗のモンブラン
- 価格：594 円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：パティスリー キハチの定番スイーツ。さっくりとしたアーモンドタルト台に、国産の蒸し栗をペーストにした栗の風味豊かなモンブランクリームをたっぷり絞りました。上には渋皮栗の甘露煮を丸ごとごろっとのせました。



- 商品名：テリーヌマロン
- 価格：1,296 円（税込）
- 販売期間：販売中 ～ 秋冬限定
- 商品説明：栗と砂糖だけで作った風味豊かなペーストと、栗 100%のピューレを混ぜ込んだ奥行きのある味わいの生地に、たっぷり栗を入れてしっとり焼き上げました。焼き上がりに、表面に染み込ませたラム酒がマロンの美味しさをさらに引き立てます。食べ応えのある栗づくしのケーキです。



- 商品名：マロングラッセ スペシャルティ
- 価格：1,296 円（税込）
- 販売期間：8月29日（水）～ 秋冬限定
- 商品説明：熊本県産の渋皮栗をゆっくりとグラッセします。さらに時間をかけて水分をぬき、しっとりやわらかく栗本来の甘みを生かした上品な味わいに仕上げました。



秋の味覚“かぼちゃ”やスモアをイメージしたスイーツ

■商品名：パンプキンモンブラン

■価格：562円（税込）

■販売期間：8月29日（水）～10月31日（水）

■商品説明：かぼちゃの甘みとキャラメルのほろ苦さが楽しめる季節限定のモンブラン。

粗く刻んだカボチャの種を加えたしっとりとしたダックワーズ生地の上に、パンプキンシャンティ、ほろ苦いキャラメルソースを重ね、かぼちゃペーストとカスタードクリームを合わせたパンプキンクリームを絞りました。



■商品名：ベリーヌ キャラメルスモア

■価格：562円（税込）

■販売期間：8月29日（水）～10月31日（水）

■商品説明：アメリカで人気のスイーツ“スモア”をイメージした秋のベリーヌ。マシュマロをイメージし表面を焦がしたイタリアンメレンゲ、ほんのり塩味をきかせたキャラメルクッキー、生クリーム、キャラメルソース、口どけ軽く仕立てたホワイトチョコムース、ほろ苦いチョコレートソース、ココアスポンジを重ねました。



■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、都内に10店舗を展開。

<販売店舗>

パティスリー キハチの各店舗

※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/