

paisserie
KIHACHI

2018年10月18日
株式会社サザビーリーグ

FLOWERY
FLOUR

フルーツのロールケーキが人気の「パティスリー キハチ」、
“美しくおいしい。”をコンセプトにした
新スイーツブランド「フラワーフラワー」



阪急うめだ本店に期間限定で出店

10月24日（水）～10月29日（月）まで

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）は、スイーツブランドパティスリー キハチ、フラワーフラワーを阪急うめだ本店で開催される約50ブランドのスイーツが揃う「阪急ケーキショー」に10月24日（水）～10月29日（月）まで出店いたします。



東京都内を中心に10店舗を展開している「パティスリー キハチ」。特にフルーツを使ったロールケーキが人気です。しっとりふんわり仕上げたスポンジで5種類のフルーツを巻き上げたNO.1人気スイーツ「キハチ トライフルロール®」をはじめ、阪急うめだ本店「阪急ケーキショー」限定の新作ロールケーキ「トライフルロール グラン」、「季節のロール なつおとめ」などロールケーキが全6種登場します。

「IT'S BEAUTIFULLY DELICIOUS! 美しくおいしい。」をコンセプトにした新スイーツブランド、フラワーフラワーは2018年6月、3週間の期間限定で伊勢丹新宿にデビューしました。ブランドを象徴するスイーツ「ガトーサンド」は、発酵バタークッキーで、ミルククリーム、それぞれの味をサンドし、ひとつひとつ手作りで仕上げました。“手のひらにのるケーキ”をイメージした華やかなクッキーサンドです。苺のクリームに、甘酸っぱい苺のコンフィチュールとラズベリーをサンドした“ベリー”や、マスカルポーネと砕いたコーヒー豆を混ぜたクリームにココアランブルをサンドした“コーヒーマスカルポーネ”、香り高い西尾抹茶のクリームに十勝産小豆の粒あん、かこの豆をサンドした“抹茶”など6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

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

店舗概要

- 販売店舗：阪急うめだ本店 9階催場「阪急ケーキショー」
- 住所：大阪府大阪市北区角田町8番7号
- 販売期間：2018年10月24日（水）～10月29日（月）

パティスリー キハチ 商品概要



左) キハチトライフルロール® 右) 阪急うめだ本店限定 トライフルロール グラン

- 商品名：キハチトライフルロール®
- 価格：カット 562 円（税込）
- 商品説明：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®。甘みと酸味のバランスや彩りを考えて選んだ、苺、バナナ、キウイ、パパイヤ、マンゴーの5種類のフルーツ、選び抜いた卵や牛乳などを使い、深い味わいとなめらかな口どけにこだわったディプロマッドクリームやシャンティールとともに、しっとりふんわり仕上げた生地でロールにしました。

NEW・阪急うめだ本店限定

- 商品名：トライフルロール グラン
- 価格：約 6cm 1,296 円（税込）
- 商品説明：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®をボリュームアップした阪急うめだ本店「阪急ケーキショー」限定の新作ロールケーキ。

キハチトライフルロール®のこだわり

しっとりふんわりとしたスフレ生地で5種類のフルーツを巻き上げた、パティスリー キハチを代表するスイーツ。

1、スフレ生地について

濃厚だけど軽やか、食べた後にまた食べたくなる。そんなキハチトライフルロール®のバランスをつかさどるのがスフレ生地。スフレ生地を、ふんわり軽やかな食感や絶妙な厚みに仕上げることで、フルーツやクリームを巻き込んだときに、一番美味しくなるバランスを実現させました。

2、カスタードクリームのこだわり

卵、牛乳、砂糖など選び抜いた素材を使い、濃厚な味わいとなめらかな口どけにこだわって仕上げた自信作。その中でも卵はコクと風味を迫及した青森産の「奥入瀬雅」を使用。クリームのなめらかさを極めるため、小麦粉を少なめにした独自の配合にしています。生クリームやフルーツと織り成すハーモニーをお楽しみください。

3、5種類のフルーツによるおいしい方程式

ロールケーキの断面から覗くカラフルなフルーツたち。苺、バナナ、キウイ、パパイヤ、マンゴーの5種類は、甘みと酸味のバランス、食感や彩りを考えてセレクト。その配列にいたるまですべて計算されています。また、フルーツは、種類によっては仕入れてから追熟させつつ、食感や色合いを見ながら、フルーツの美味しいときを見極めてケーキづくりに活かされます。

NEW・阪急うめだ本店限定

■商品名：季節のロール なつおとめ

■価格：カット 584 円（税込）

■商品説明：さわやかな酸味と鮮やかな赤色が特徴の栃木県の苺“なつおとめ”を使った阪急うめだ本店「阪急ケーキショー」限定のロールケーキ。

ひとつぶ丸ごとの苺、生クリーム、果肉入り苺ジャムをしっとりとしたシフォン生地で巻き上げました。シフォン生地にはラズベリー果汁を加え、ピンク色に仕上げています。

■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（税込）

■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。



■商品名：季節のロール マロン&カシス

■価格：カット 584 円（税込）

■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。



■商品名：ミルクティーロール

■価格：カット 540 円（税込）

■商品説明：ミルクティーにマスカルポーネを加えたミルクティークリームを、アールグレイ茶葉を使った紅茶のシフォン生地で巻き上げました。フォームミルクをイメージしたホワイトチョコとハチミツ入りのハニーミルククリームがアクセント。



■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、東京都内に 10 店舗を展開。

<その他>

パティスリー キハチホームページ

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

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/

ガトーサンド

発酵バタークッキーで、生クリームとバターなどを合わせたミルククリームに、それぞれの味をサンドし、ひとつひとつ手作りで仕上げました。「手のひらにのるケーキ」をイメージした華やかなクッキーサンドです。



■商品名：ガトーサンド

■価格：各 411 円 (税込)

3 個セット 1,232 円 (税込)

(ベリー、抹茶、コーヒーマスカルポーネ)

6 個セット 2,463 円 (税込)

(ベリー、キャラメルアップル、抹茶、スパイスフルーツ、コーヒーマスカルポーネ、チョコレート)

■商品説明：

・ベリー

苺のクリームに、甘酸っぱい苺のコンフィチュールとラズベリーをサンド。

・キャラメルアップル

キャラメルソースを混ぜたほろ苦いクリームに、カラメリゼしたリンゴをサンド。

・抹茶

香り高い西尾抹茶のクリームに、十勝産小豆の粒あんとかのこ豆をサンド。

・スパイスフルーツ

芳醇な風味のラム酒クリームに、洋酒とスパイスで漬けたドライフルーツをサンド。

・コーヒーマスカルポーネ

マスカルポーネと砕いたコーヒー豆を混ぜたクリームに、ココアランブルをサンド。

・チョコレート

ダークチョコレートのクリームに、ブロンドチョコレートファッジをサンド。

■FLOWERY FLOUR ブランド紹介

IT'S BEAUTIFULLY DELICIOUS!

「美しくおいしい。」

『美しい』...表情豊かな愛らしい見た目、手づくりならではのたたずまい。

『おいしい』...食べた瞬間もう一口、また食べたくなる。そして食べた後、誰かに伝えたい。

花のような、華やかな、を意味する「FLOWERY」と

スイーツの基本である、小麦の「FLOUR」を組み合わせた FLOWERY FLOUR。

ひとつひとつ丁寧に作り上げた、豊かな時を彩るスイーツです。

Instagram : https://www.instagram.com/floweryflour_official