

patisserie
KIHACHI

2018年12月6日
株式会社サザビーリーグ

年始5日間のみ販売する縁起のよい市松模様のケーキ 帰省シーズンに累計172万本売れた人気の焼き菓子 新年スイーツ&冬の東京土産

2019年1月1日(火)から期間限定で発売

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、縁起のよい白と黒の市松模様に仕立てた新年スイーツ「ボナネ」を2019年1月1日(火)から期間限定で発売します。



左:「ボナネ」
右:焼き菓子各種

一年のうち、たった5日間しか販売しないケーキ「ボナネ」はフランス語で“あけましておめでとう”を意味します。アーモンドたっぷりのプレーン、ココアの2種のパウンド生地とショコラクリームで縁起のよい市松模様に組み立てました。表面にほろ苦いキャラメルグラサージュ、上には渋皮栗の甘露煮、金箔を飾った美しい一品はご家族やご親戚と集まる場におすすめです。パティスリー キハチ人気NO.1ケーキ「キハチトライフルロール®」や紅白のロールケーキ「季節のロール ストロベリー」もご用意しています。

そのほか、年末年始の帰省シーズンにぴったりな焼き菓子や、新年のご挨拶におすすめのお年賀商品もご用意しています。「東京キャラメルウエハースバー」は、2017年7月に新発売をしてから、累計172万本売れている人気商品。薄く軽い食感に焼き上げた生地と、なめらかなクリームを7層にサンドしたウエハースバーはキャラメルコーティングで仕上げ、“ミルクキャラメル”“ビターキャラメル”の2種の詰め合わせになっています。羽田空港・東京駅の店舗でも販売をします。帰省の前にぜひお立ち寄りください。

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

年始限定

- 商品名：ボナネ
 - 価格：1,944円（税込）
 - 販売期間：2019年1月1日（火）～1月5日（土）
 - 商品説明：フランス語で「あけましておめでとう」を意味する年始限定ケーキ。アーモンドたっぷりのプレーン、ココアの2種のパウンド生地にラム酒を加えたほんのり栗が香るシロップをたっぷりと染み込ませ、ショコラクリームとともに縁起の良い市松模様※に組み立てました。表面にはほろ苦いキャラメルグラサージュ、上には渋皮栗の甘露煮と金箔を飾りました。
- ※市松模様
2色使いの格子柄を指します。江戸時代、歌舞伎の佐野川市松という役者が衣装の柄に使用したことが発祥でその演目が好評だったことから縁起が良いと言われるようになりました。



NO.1 人気

- 商品名：キハチトライフルロール®
- 価格：カット 562円、14cm 2,160円（税込）
- 販売期間：販売中
- 商品説明：レストランのデザートから生まれたキハチトライフルロール®。オープン以来、変わらず一番人気の商品です。苺、バナナ、キウイ、マンゴー、パパイアの5種のフルーツとなめらかなディプロマットクリーム、しっかりとした味わいの生クリームをしっとりとしたスポンジ生地でふわっと巻き上げました。どなたからも愛される味わいはお正月の手土産にもおすすめです。



- 商品名：季節のロール ストロベリー
- 価格：カット 584円、14cm 2,268円（税込）
- 販売期間：12月1日（土）～2019年1月8日（火）
- 商品説明：まるごと一粒の苺、口どけのよい生クリーム、甘酸っぱい苺の果肉入り苺ジャムを、しっとりとしたピンク色のシフォン生地で巻き上げました。紅白が美しいロールケーキはお正月の手土産にもおすすめです。



■商品名：東京キャラメルウエハースバー

■価格：10個入 1,080円 / 16個入 1,620円（税込）（税込）

■販売期間：販売中

■商品説明：大人気の“東京ウエハースバー”シリーズの第2弾。

薄く軽い食感に焼き上げた生地と、なめらかなクリームを7層にサンドしたウエハースバー。キャラメルシュガーコーティングで仕上げました。“ミルクキャラメル”“ビターキャラメル”2種類の味が楽しめます。

ミルクキャラメル

ミルククリームをサンドしたウエハースバーに、ミルクキャラメルフレーバーのシュガーコーティング。コクのあるキャラメルの味わいと、ミルクのまろやかな甘さが楽しめます。

ビターキャラメル

コーヒークリームをサンドしたウエハースバーに、ビターキャラメルフレーバーのシュガーコーティング。ほろ苦いキャラメルの味わいと、コーヒーの豊かな香りが広がります。



■商品名：東京ガトーウエハースバー

■価格：10個入 1,080円 / 16個入 1,620円（税込）

■販売期間：販売中

■商品説明：大人気の“東京ウエハースバー”シリーズの新商品。

薄く軽い食感に焼き上げた生地と、なめらかなクリームを7層にサンドしたウエハースバー。

ウエハースをスポンジ生地に、シュガーコーティングをクリームに見立て、まるでケーキを食べているような味わいです。“マロンバニラクリーム”“ストロベリーチーズクリーム”2種類の味が楽しめます。

マロンバニラクリーム

ほんのりラム酒風味のバニラクリームをサンドしたウエハースバーに、マロンフレーバーのシュガーコーティング。上品でまろやかな“モンブラン”のような味わいが楽しめます。

ストロベリーチーズクリーム

甘酸っぱいストロベリーチーズクリームをサンドしたウエハースバーに、ミルクレモンシュガーでコーティング。爽やかな“レアチーズケーキ”のような味わいが楽しめます。



■商品名：キハチワッフルショコラサンド

■価格：4個入 648円 / 8個入 1,296円 / 14個入 2,268円（税込）
20個入 3,240円

■販売期間：販売中

■商品説明：素材を厳選し香ばしく、ザクザクとした食感に焼き上げたキハチオリジナルのワッフルに、風味豊かなクリームをサンド。仕上げに口どけの良いチョコレートでコーティングしました。季節限定の人気商品です。

ショコラ（ノワール）& セサミ

黒胡麻ペースト、煎り黒胡麻を加えたコクのあるクリームを香ばしいワッフルでサンド。マイルドな味わいのチョコレートでコーティングしました。

ショコラ（ブラン）& フランボワーズ

フランボワーズ、練乳を加えた甘酸っぱいクリームを香ばしいワッフルでサンド。ミルクィな味わいのホワイトチョコレートでコーティング。



- 商品名：東京フルーツクランチショコラ
- 価格：15個入 1,080円 / 30個入 2,160円（税込）
- 販売期間：販売中
- 商品説明：軽くローストしたアーモンド、香ばしくザクッと軽い食感に焼き上げたワッフルとさわやかな風味のフルーツを口だけのよいチョコレートでからめました。2種のクランチショコラの詰め合わせです。



ホワイト&クランベリー

ワッフルのザクッと軽い食感とコクのあるホワイトチョコレート、ほどよい酸味のクランベリーのバランスが絶妙です。

ビター&オレンジ

ワッフルのザクッと軽い食感となめらかなビターチョコレート、さわやかなオレンジのバランスが絶妙です。



お年賀専用の掛け紙をご用意しております。新年のごあいさつにもおすすめの商品となります。



■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10店舗を展開。

<販売店舗>

- ・パティスリー キハチ 東京駅 トウキョウミタス
- ・パティスリー キハチ 羽田空港第2ターミナル
- ・パティスリー キハチ 羽田空港第1ターミナル
- ・パティスリー キハチ 伊勢丹新宿
- ・パティスリー キハチ 大丸東京
- ・パティスリー キハチ 東武百貨店池袋店
- ・パティスリー キハチ アトレ恵比寿
- ・パティスリー キハチ アトレ吉祥寺
- ・パティスリー キハチ 西武渋谷
- ・パティスリー キハチ 東大島

※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/>

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/