

patisserie
KIHACHI

2022年11月24日
株式会社サザビーリーグ

4か月連続で即日完売したEC限定〔冷凍ケーキ〕の新作が登場
3種のチョコレートをブレンド、理想のくちどけと華やかな余韻を楽しむ冬のデザート

温めると味わい変化「キハチ ザ ガトーショコラ」

<第2弾> 毎月1日発売（12月、1月、2月） ※各日とも数量限定

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）が運営するキハチオンラインショップでは、東京都内のセントラルキッチンでパティシエがひとつひとつ丁寧に焼いて仕上げるフローズンスペシャルティの第2弾「キハチ ザ ガトーショコラ」を、期間限定・数量限定で発売します。



レストラン KIHACHI のデザートから生まれたスイーツブランド「パティスリー キハチ」のパティシエが、ひとつひとつ丁寧に仕上げたケーキを冷凍でお届けする〔フローズンスペシャルティ〕。2022年8月に発売した第1弾の「キハチ ザ チーズケーキ」は、おかげさまで、初回から4か月連続で『即日完売』となりました。

● 第2弾は、3つの美味しさが楽しめる濃厚なめらかなガトーショコラが登場

パティシエがこだわったのは、カカオの力強い香り、チョコレートのとろける味わい、優雅で華やかな余韻です。主役のチョコレートは、キハチが商品開発に携わったクーベルチュールのプレミアムビターチョコレート、フランス老舗ブランドのハイカカオチョコレートとミルクチョコレートの3種をこだわりの配合でブレンドしたもの。カカオの香りを引き立てる香りづけには、フランス・シャンパーニュ地方で唯一のマル・ド・シャンパーニュ蒸留元であるジャン・ゴヤール社の「ゴヤールマル・ド・シャンパーニュ」を使用し、華やかな余韻を表現しました。

小麦粉を一切使用せず、丁寧に時間をかけてバターとチョコレートを混ぜ合わせることで理想のくちどけを実現。温度帯によって、ひんやりとした〔生チョコ〕のようなくちどけ、〔チョコレートテリーヌ〕のような食感が楽しめるほか、レンジで軽く10秒ほど温めて〔フォンダンショコラ〕のような味わいをご堪能いただくのもおすすめです。

なお、第1弾の「キハチ ザ チーズケーキ」は、好評につき、毎月1日の限定販売を12月以降も続けます。

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 / MAIL press@ivy-company.jp

フローズンスペシャルティ 第2弾「キハチ ザ ガトーショコラ」



NEW 数量限定

- 商品名：[EC限定] キハチ ザ ガトーショコラ
- 価格：4,200円（送料・税込）※約15.5cm（1～4名分サイズ）
- 販売期間：2022年12月1日（木）・2023年1月1日（日）・2023年2月1日（水）
※各日、朝10時より発売開始、数量限定のため無くなり次第終了

チョコレートの香り、甘み、ほろ苦さが口いっぱいに広がる、濃厚でなめらかなガトーショコラ。厳選された3種のクーベルチュールチョコレートを絶妙な割合でブレンド。小麦粉を一切使用せず、芳醇なバターとチョコレートを、時間をかけて丁寧に混ぜ合わせることで理想のくちどけを実現しました。



【使用食材】

- ・こだわりのプレミアムバターチョコレート（68%カカオ）
- ・フランス老舗ブランドのハイカカオチョコレート（72%カカオ）
- ・フランス老舗ブランドのミルクチョコレート（40%カカオ）
- ・ジャン・ゴヤール社の最上級クラス「ゴヤールマール・ド・シャンパーニュ」
- ・北海道根釧地区の生乳で作られた芳醇な味わいのバター

【パティシエのこだわり】

チョコレートの組み合わせやそれぞれの配合、カカオを引き立てる香りづけの洋酒、焼成温度や時間に至るまで、キハチが目指す理想の味わいを追及しました。カカオの力強い香り、ミルクチョコレートのとろけるような優しい味わい、最後に残る優雅で華やかな余韻など、こだわりが詰まった自慢の一品です。

●おすすめの召し上がり方

- 【冷蔵】：冷蔵庫で約5時間を目安に解凍いただくと、ひんやり〔生チョコ〕のようなくちどけに。
- 【常温】：冷蔵庫で解凍したあと常温で約5分～10分程度おくと、〔チョコレートテリーヌ〕のような食感に。
- 【温め】：厚めにスライスし、600wの電子レンジで約10秒温めると、〔フォンダンショコラ〕のような味わいに。
※温めすぎると溶けてしまうため、様子を見ながら時間を調節してお召し上がりください。

<販売店舗>

- キハチオンラインショップ <https://shop.kihachi.jp/fs/kihachi/item-list/k14545>
- キハチオンラインショップ（楽天） <https://item.rakuten.co.jp/kihachi/k14545/>

毎月1日限定「キハチ ザ チーズケーキ」



数量限定

- 商品名：[EC限定] キハチ ザ チーズケーキ
- 価格：3,980円（送料・税込）※約15.5cm（1～4名分サイズ）
- 販売期間：毎月1日限定販売 ※各日、朝10時より発売開始

レモンミルククランブルのザクザクとした食感と、柑橘が華やかに香る、くちどけなめらかなチーズケーキです。コクのある北海道産のクリームチーズ、フランス老舗チョコレートブランドのクーベルチュールホワイトチョコレート、華やかに香る瀬戸内レモンや柚子、トンカ豆など、こだわりの材料を使ったアパレイユに、レモンミルククランブルとアーモンドをのせて、食感にアクセントを加えました。

<販売店舗>

キハチオンラインショップ <https://shop.kihachi.jp/fs/kihachi/k14510>
キハチオンラインショップ（楽天） <https://item.rakuten.co.jp/kihachi/k14510/>

チョコレート菓子の新作「キャラメルショコラサンド」



NEW

- 商品名：キャラメルショコラサンド
- 価格：1,760円（税込）
- 販売期間：2022年12月25日（日）よりEC予約販売スタート（2023年1月10日（火）より順次出荷）

パティスリー キハチの新作チョコレート菓子。ココアサブレのサクサク食感と、しっとりとしたビターチョコレートからとろりと溶け出すキャラメルソースが絶妙な組み合わせ。（5個入）

<販売店舗>

キハチオンラインショップ、キハチオンラインショップ（楽天）
パティスリー キハチ各店舗 ※2023年1月10日（火）より店頭にて展開予定