

patisserie
KIHACHI

2017年3月6日
株式会社サザビーリーグ

進化系ドリンク“エスプレッソトニック”をイメージした
さわやかな新感覚メレンゲ

「マリアージュムラング」

3月15日（水）から新発売

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、進化系ドリンク“エスプレッソトニック”をイメージした新感覚メレンゲ「マリアージュムラング」を3月15日（水）から発売します。



“エスプレッソトニック”とは、エスプレッソにトニックウォーターを注ぎ、柑橘類を合わせたほろ苦さとさわやかさが楽しめる清涼感のあるアイスドリンク。海外で進化系アイスコーヒーとして人気を集め、日本でも昨年夏ごろからコーヒー専門店などで続々と販売されています。

今回発売する「マリアージュムラング」は、この“エスプレッソトニック”をイメージした新感覚のメレンゲ菓子。エスプレッソ用に焙煎したほろ苦風味豊かなコーヒー豆を細かく砕いて混ぜ込んだ“カフェ”とレモン果汁やゼスト※など入った“シトロン”の2種類のメレンゲを口の中に入れると、しゅわっとした口どけ、豊かな香りがふわりと広がり“エスプレッソトニック”の味が再現されます。さわやかでリフレッシュ感のある味わいがこれからの季節にぴったりです。

このほか、「エンガディナー」「プティフルセック 6種」など新しい焼菓子2種も登場します。

※ゼスト・・・レモンなど柑橘類の色のついている部分の外皮のこと

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 平山麻美／遠藤左保子

〒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

進化系ドリンク“エスプレッソトニック”をイメージした新感覚のメレンゲ

NEW

- 商品名：マリアージュムラング
 - 価格：1,080円（税込）
 - 販売期間：3月15日（水）～ 通年
 - 商品説明：エスプレッソ、トニックウォーター、柑橘を合わせた“エスプレッソトニック”をイメージしたメレンゲ菓子。しゅわっとした口どけ、豊かな香りがふわりと広がるように焼き上げました。それぞれでも、2つの味を一緒に食べても新しい味が楽しめます。
- カフェ
エスプレッソ用に焙煎したほろ苦く風味豊かなコーヒー豆を細かく砕いて混ぜ込んだメレンゲ
- シトロン
レモン果汁やゼストなどを混ぜ、ほろ苦く甘酸っぱいレモンの美味しさを表現したメレンゲ



春のギャザリングパーティーの手みやげに

NEW

- 商品名：エンガディナー
 - 価格：1,080円（税込）
 - 販売期間：3月15日（水）～ 通年
 - 商品説明：しっかり焦がしてほろ苦さを出したキャラメルに、生クリーム、牛乳、蜂蜜を加えたキャラメル生地と、バターの風味豊かなクッキー生地をサンドしたエンガディナー。パティスリー キハチならではの2種類の味を詰め合わせました。
- ブレーン
クルミ、アーモンド、ヘーゼルナッツを加え、アクセントにレモンをきかせたキャラメルをサンド
- 黒胡麻
煎り黒胡麻と黒胡麻ペーストを加え、じっくり火を入れ、練り上げた濃厚な黒胡麻キャラメルをサンド



スイーツ好きな女子が集まるパーティーの手みやげに

NEW

- 商品名：プティフルセック 6種
 - 価格：2,376円（税込）
 - 販売期間：3月15日（水）～ 通年
 - 商品説明：数々のレシピから厳選した6種類のクッキーとメレンゲを、スクエアなシルバーの缶にみっちり詰め合わせました。パティシエが形・厚さ・味わい・食感、それぞれにこだわり、素材を大切にひとつひとつ丁寧に焼き上げました。
※4種（1512円）もご用意しています
- ココナッツチュイール **NEW**
ローストしたココナッツを加え、薄くカリッと焼き上げたチュイール
- チョコランベリー **NEW**
ほろ苦いチョコレート生地、甘酸っぱいランベリーを混ぜたクッキー
- カシューナッツクッキー
軽い食感の生地にカシューナッツをごろごろ混ぜて焼き上げたクッキー
- ガレット ブルトンヌ
フランス菓子の定番。芳醇なバターの香りにほんのり塩味がきいたクッキー
- スティック メープル
メープルの風味がほんのり香るカリッとした食感のスティッククッキー
- メレンゲチョコマカダミア
カカオとマカダミアナッツがアクセントのサクッとしたメレンゲ



ホワイトデーや春のギフトにおすすめ！

- 商品名：プティフルセック 4種
- 価格：1,512円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：数々のレシピから厳選した4種類を集めました。バター風味を際立たせたクッキーと、サクッとした食感にこだわったメレンゲを詰合せました。



- 商品名：テリーヌショコラ
- 価格：1,080円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：小麦粉を極力少なくし、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、口どけなめらかなチョコレートケーキ。



- 商品名：ケーキトロワフロマージュ
- 価格：1,080円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：3種類のチーズをあわせた生地を、香り高くしっとり焼き上げました。ローストしたくるみの食感がアクセント。焼いたチーズの香ばしい風味が楽しめます。



- 商品名：スフレラスクグラン
- 価格：972円（税込）
- 販売期間：通年
- 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を、さらにフレーバーのエッジをきかせ、ワンランク上の味わいに仕上げました。



■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12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/