

patisserie  
KIHACHI

2018年4月17日  
株式会社サザビーリーグ

キラキラ輝くカラフルな新作ゼリー8種  
大切な方へのサマーギフトに  
「デザートゼリー」

4月25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、キラキラ輝くカラフルな新作ゼリー8種を詰め合わせにした「デザートゼリー」を4月25日（水）から発売します。



色とりどりのフルーツのピューレや果汁、果肉を厳選し、果実味あふれるジューシーなフルーツゼリーに仕上げました。それぞれのフルーツの美味しさを引き出すために、「みずみずしいフルーツの味わいをストレートに表現」、「2種類のマリアージュを楽しめるように2層に仕上げる」、「ゼリーとコンフィチュールを重ねアシェットデセール風に仕立てる」など、ひとつひとつの味わいに工夫をこらしました。涼やかでカラフルなゼリーは、大切な方へのサマーギフトや、集いのシーンの手みやげにおすすめです。

このほか、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人気のクッキー詰め合わせに、新しく「プティフルセック10種」が4月25日（水）から登場します。

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 / MAIL [press@ivy-company.jp](mailto:press@ivy-company.jp)

NEW

■商品名：デザートゼリー

■価格：4個入 1,620円（税込）

（ラフランス&アップル、白桃、オレンジ&ルビーグレープフルーツ、ピオーネ&コンコード）

6個入 2,430円（税込）

（ラフランス&アップル、白桃、マンゴー&オレンジ、オレンジ&ルビーグレープフルーツ、ラズベリー、ピオーネ&コンコード）

8個入 3,240円（税込）

（ラフランス&アップル、甘夏、白桃、マンゴー&オレンジ、オレンジ&ルビーグレープフルーツ、アプリコット&杏仁、ラズベリー、ピオーネ&コンコード）

■販売期間：4月25日（水）～8月28日（火） ※数量限定のため、販売終了の際はご了承ください。

■商品説明：色とりどりのフルーツのピュレや果汁、果肉を厳選し、果実味あふれるジューシーなフルーツゼリーに仕上げました。それぞれのフルーツの美味しさを引き出すために、「みずみずしいフルーツの味わいをストレートに表現」、「2種類のマリアージュを楽しめるように2層に仕上げる」、「ゼリーとコンフィチュールを重ねてアシェットデセール風に仕立てる」など、ひとつひとつに工夫をこらしました。涼やかでカラフルなゼリーは、大切な方への季節のご挨拶や集いのシーンの手みやげにふさわしい、涼菓のギフトです。

◆ラフランス&アップル

ラフランスゼリーと国産すりおろしりんごのコンフィチュールを重ねた、2層のゼリー

◆甘夏

国産甘夏の果肉と果汁を使い、ほろ苦く清々しい酸味と甘さを楽しめるゼリー

◆白桃

国産大久保白桃の果肉とピュレを合わせ、コク深い甘さの白桃の風味を引き出しました

◆マンゴー&オレンジ

濃厚な味わいのマンゴーピュレにさわやかなオレンジ果汁をプラスしたトロピカルな味わい

◆オレンジ&ルビーグレープフルーツ

オレンジゼリーとルビーグレープフルーツのコンフィチュールを2層にした柑橘ゼリー

◆アプリコット&杏仁

あんずの果肉と香り高い杏仁ムースをアシェットデセール風に仕立てました

◆ラズベリー

ラズベリー果汁をムースとコンフィチュールソースに仕立てたアシェットデセール風の涼菓

◆ピオーネ&コンコード

長野産コンコード果汁のゼリーに、岡山産ピオーネの果実をまるごと入れました



左上から時計回り

「ラフランス&アップル」、「甘夏」、  
「白桃」、「マンゴー&オレンジ」、  
「オレンジ&ルビーグレープフルーツ」、  
「アプリコット&杏仁」、「ラズベリー」、  
「ピオーネ&コンコード」

※商品盛り付けイメージ

「デザートゼリー-4 個入」



「デザートゼリー-6 個入」



「デザートゼリー-8 個入」



手みやげに人気のクッキー缶に大きなサイズが登場！

**NEW**

- 商品名：プティフルセック 10 種
- 価格：3,888 円（税込）
- 販売期間：4 月 25 日（水）～ 通年
- 商品説明：数々のレシピから厳選した 10 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（1,512 円）、6 種（2,376 円）もご用意しています



メレンゲストロベリーミルク **NEW**

ホワイトチョコレートと苺がアクセントの甘酸っぱいメレンゲ

ガレット ブルトンヌ

フランス菓子の定番。芳醇なバターのにほんのり塩味がきいたクッキー

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

ココナッツチュイール

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

ヘーゼルナッツクッキー **NEW**

粗く刻んだヘーゼルナッツとパウダーを練りこんだ香ばしいクッキー

サブレグリーンティー **NEW**

抹茶と玉露の豊かな香りとほどよい渋みが楽しめるザクザク食感のサブレ

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としたメレンゲ

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

チョコ克蘭ベリー

ほろ苦いチョコレート生地に、甘酸っぱい克蘭ベリーを混ぜたクッキー

サブレスモークチーズ **NEW**

スモークチーズと燻し塩、アクセントにチリパウダーを加えた塩味サブレ



## NEW

- 商品名：ヘーゼルナッツクッキー
- 価格：692円（税込）
- 販売期間：4月25日（水）～ 通年
- 商品説明：粗く刻んだヘーゼルナッツとパウダーを練り込んだ香ばしいクッキー。



## NEW

- 商品名：メレンゲストロベリーミルク
- 価格：540円（税込）
- 販売期間：4月25日（水）～ 通年
- 商品説明：ホワイトチョコレートと苺がアクセントの甘酸っぱいメレンゲ。



## NEW

- 商品名：サブレスモークチーズ
- 価格：648円（税込）
- 販売期間：4月25日（水）～ 通年
- 商品説明：スモークチーズと燻し塩、アクセントにチリパウダーを加えた塩味サブレ。



---

### ■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、都内を中心に11店舗を展開。

#### <販売店舗>

■販売店舗：パティスリー キハチの各店舗、キハチ オンラインショップ (<http://shop.kihachi.jp/>)

※キハチ オンラインショップでは、「ヘーゼルナッツクッキー」「メレンゲストロベリーミルク」「サブレスモークチーズ」の取り扱いはありません。

※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あります。

#### <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/](https://www.instagram.com/kihachi_official/)