

## ケズカフェ東京の「ガトーショコラ」とコラボレーション

エディブルフラワーで彩る

### ショコラ・フルール誕生!

究極のガトーショコラを生み出し、世界のセレブを魅了する「ケズカフェ東京」の氏家シェフとのコラボレーションにより実現した究極のガトーショコラ、『ショコラ・フルール』。フランス・ヴァローナの最高級クーベルチュール「グラン・クリュ・ショコラ」を 100%使用し、国産の最高峰「カルピス特撰バター」を贅沢に配合。厳選した素材と職人の技が光る、完全手作りのこだわりのガトーショコラです。添えられたエディブルフラワー(食べられる花)をショコラの上に散りばめれば、ドレスをまとった貴婦人のような華やかな装いで食卓を彩ります。また、紅茶やハーブティーに浮かべて、見た目にも華やかで、花の香りもほのかに漂うフレーバーティーとしてもご利用いただけます。

**12月〇日(〇)よりX'masの予約受付を開始致します。また、12月22日(土)~12月24日(月)まで、マロニエゲート正面入り口にてX'mas限定ショップとしてオープン致します。**



#### ●ショコラ・フルール 3,500円(税込)

フランス・ヴァローナの最高級クーベルチュール「グラン・クリュ・ショコラ」を 100%使用し、国産の最高峰「カスピ特撰バター」を贅沢に配合して作った、究極のガトーショコラです。小麦粉やココアなどは一切使わずに焼き上げているので、極上カカオの比類なき芳醇な香りと、苦味・甘み・酸味の絶妙なバランスを、存分にご堪能いただけます。温度によって様々な食感を楽しめ、常温ではしっとり濃厚、冷やせば生チョコ感覚、レンジで10秒ほど温めると、フォンダンショコラのようなジューシーでとろける味わいに変化します。

セレブ御用達の味わいを、是非ご堪能下さい。

■ 商品名:ショコラ・フルール (数量限定・で発売)

■ 申込期限:12月〇日24時 ■価格:3,500円(税込) ..... URL

#### ■VEGETARE(ベジターレ)とは?

野菜を通じて、日本のこだわり、おいしいを世界に広めることをコンセプトに、お洒落で栄養豊かなこだわりのキッチン菜園レンタルやベジギフトなどを提供するサービスです。

ベジギフトSHOP <http://www.vegetareshop.jp/>

#### ◆ 本件に関する問い合わせ先 ◆

株式会社サジェスコム 担当 向後(こうご) TEL:03-6450-3810 FAX:03-6450-3812

Mail: [info@suggescom.co.jp](mailto:info@suggescom.co.jp) お客様からのお問合せ先: 03-6450-3811