

2016年1月15日

ヘルシー・ビューティー・フレッシュがコンセプト！野菜やフルーツを使ったカラフルショコラが新登場

カラフル ハートフル ベジフル ショコラ

期間:2016年1月17日(日)から通年販売開始



「カラフルハートフルベジフルショコラ」のイメージ。4個入りと9個入りを揃える ホテルのロビー階にある「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、ホテル支配人:清水 尚之)では、「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」にて「カラフル ハートフル ベジフル ショコラ」の販売を開始いたします。「カラフル ハートフル ベジフル ショコラ」はヘルシー・ビューティー・フレッシュをコンセプトに、野菜やフルーツを使った色鮮やかなチョコレートで、トマト、バルサミコ、トウモロコシ、パルメザンの4種類の味をお楽しみいただけます。それぞれの素材の色を表現した4色のハート形のショコラを四つ葉のクローバーに見立て、カラフル&ハートフルを表現しています。また、赤いショコラにはコラーゲンを使用し、緑、黄、白のショコラにはフランスのコンテストで金賞を受賞し注目されているデトックスオイルのグリーンナッツオイルを用いたこだわりのショコラとなっております。さらに、9個入りには、3年に一度しか結実しないトンカ豆のガナッシュを使用したショコラが1個入っております。トンカ豆には、独特な甘い香りを放つクマリンという成分が入っており、この貴重なスパイスは心と体を癒すと言われ、チョコレートとの相性は抜群です。

パティシエの富永は、トマト(赤)、パルメザン・マーマレード(黄)、トウモロコシ(緑)、バルサミコ(白)の順で召し上がっていただきたいと食べる順序にもこだわりを持ち、食感や香りも合わせて楽しんでいただきたいという想いで制作しております。バレンタイン、ホワイトデー、ギフトにぜひご利用ください。

<カラフル ハートフル ベジフル ショコラの概要 >

場 所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F

期 間: 2016年1月17日(日)から通年販売開始

時 間: 11:00~20:00

料 金: 4個入り(赤、黄、緑、白が各1個) ¥1,200 *料金は税別

9個入り(赤、黄、緑、白が各2個、トンカ豆のガナッシュが1個) ¥2,500

内容: **赤いショコラ** トマトを使用し、トマトゼリーの中にコラーゲンを入れ、ゼリーをキャビア状の球体にいたしました。リコピンの効果で美白効果も期待出来ます。

黄色いショコラ 滑らかなガナッシュの中に、マーマレードを入れ、柑橘の香りと、食感のアクセントにパルメザンチーズのサブレを入れ込みました。オレンジとチーズのマリアージュをお楽しみいただけます。

緑のショコラ セミドライのトウモロコシを食感のアクセントとして、塩キャラメルを合わせ、少しの塩気が素材の甘みを表現いたしました。

白いショコラ ホワイト・バルサミコ酢を使用した新感覚のショコラです。バルサミコ酢の酸味とチョコレートの甘みのハーモニーが絶妙です。



富永パティシエ

ご予約・お問い合わせ: 03 5404 7895(直通)

U R L: www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/

<本リリースに関するお問い合わせ先> ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石貴子
Tel: 03 5404 3913 Fax: 03 5404 3912 Email: t-shira@interconti-tokyo.com www.interconti-tokyo.com