

コロバンがクールスイーツフェアを開催
オリジナルシロップを使用したゼリーとレアチーズロールが登場
～フェアにあわせ、ロングセラースイーツ“ババロアエリート”も復刻販売～

株式会社コロバン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：小澤 俊文、以下：コロバン、URL：<http://www.colombin.co.jp/>）では、関東、中京、関西地域のコロバンショップおよびサロンにて、6月3日から8月25日まで「クールスイーツ」をテーマにしたフェアを開催いたします。クールスイーツフェアでは、11種類のカップスイーツを前半、後半に分けてご用意し、様々な夏の美味しさを提案してまいります。

第一弾は、「アイスコーヒー」「モヒート」「ジンジャーレモン」など6種のゼリーと、レアチーズのロールケーキをご用意いたします。また、お客様から再販希望の多いロングセラースイーツ「ババロアエリート」も発売いたします。

■**クールスイーツフェア 第一弾商品**■

アイスコーヒー 税込¥389(本体¥360)

弊社サロンで提供するオリジナルブレンドを使用した、芳醇かつ深みのあるコーヒーゼリーです。風味づけにブランデーを使用し、大人の味わいに仕上げております。

モヒート 税込¥432(本体¥400)

夏の定番カクテル「モヒート」をゼリーにしました。ライム果汁と丸ごと入ったミントの葉が、清涼感溢れる味わいを作り出しています。

ジンジャーレモン 税込¥395(本体¥365)

香りの良い八郎生姜に、数種のスパイスやハーブ、ライムなどの柑橘をバランスよく加えて作ったジンジャーシロップと、レモンゼリーをあわせた2層仕立てのゼリーです。ジンジャーと相性の良いパイナップルをのせ、初夏にふさわしい爽やかな一品が出来ました。

ブルーハワイ 税込¥411(本体¥380)

ブルーキュラソーで色付けしたソーダゼリーの中に、苺やブルーベリー、ピーチなどのフルーツをサンゴ礁に見立て浮かべました。

はちみつレモン 税込¥395(本体¥365)

オリジナルレシピのレモンシロップに優しい甘さのはちみつ(百花蜜)をあわせて作った爽やかなゼリーになります。隠し味にカルピスを加えております。

ピンクグレープフルーツ 税込¥378(本体¥350)

ピンクグレープフルーツ100%果汁を使ったゼリーに、グレープフルーツ果肉と、レモンやライム果汁で酸味を加えたクラッシュゼリーを合わせました。

レアチーズロール 税込¥1,296(本体¥1,200)

レアチーズケーキをレモン風味のシトラスクリームで包みこみ、ふわふわ食感のロール生地で巻きあげました。

ババロアエリート 税込¥1,296(本体¥1,200)

スポンジ生地の上にババロアと苺をのせた人気商品です。苺の甘酸っぱさが、オレンジのリキュールで香りをつけたなめらかなババロアの優しい甘さをひき立て、つめたく冷やすと美味しさがさらにアップいたします。

<販売予定期間> **2016年6月3日～7月14日**

●店舗詳細はホームページ(<http://www.colombin.co.jp/shop/>)をご覧ください。

●一部店舗につきましては、商品や販売期間が限定される場合がございます。



写真上から：

「ゼリーイメージ」、「レアチーズロール」、「ババロアエリート」