

洋菓子のコロバンが抹茶フェアを開催 宇治抹茶を使用したモンブラン、オペラ、ロールケーキなど4アイテムが登場

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及びサロンにて、4月14日から抹茶フェアを開催、抹茶の持つまろやかな旨みや上品で濃厚な風味を引き立たせた4種の抹茶スイーツを販売いたします。

■抹茶フェア商品■

抹茶のモンブラン 税込¥594(本体¥550)

定番プチガトーのモンブランを、宇治抹茶を使用した和テイストのモンブランにアレンジいたしました。ショコラ掛けしたさくさくの抹茶メレンゲの上に、抹茶のジョCOND生地、抹茶のムースと抹茶のシャンティエ・オ・ブルをかさね、抹茶仕立てのマロンクリームを絞った味わい深い一品です。味のアクセントに、甘酸っぱいフランボワーズを忍ばせました。

抹茶のオペラ 税込¥540(本体¥500)

フランス伝統菓子「オペラ」を、抹茶仕立てに仕上げました。アーモンドパウダーと抹茶を合わせたジョCOND生地と、抹茶のバタークリーム、抹茶のガナッシュクリームを幾重にも重ね、抹茶のグラサージュを上掛けいたしました。

抹茶のモンブラン アントルメ 税込¥1,944(本体¥1,800)

大納言、求肥などの和素材を使用したアントルメサイズの抹茶のモンブランです。アーモンド生地にフランボワーズ、抹茶のクリームには柚子のゼストを加え、濃厚さと爽やかさを併せ持つバランスのいい仕上がりにになりました。サクッとした生地、もっちり求肥、滑らかなクリーム、様々な食感をお楽しみ頂けます。(サイズ:直径 約12cm)

抹茶ときなこのロールケーキ 税込¥1,296(本体¥1,200)

黒糖と香ばしいきな粉を加えた生クリームを、宇治抹茶で風味付けしたロール生地で巻きあげた季節の一品です。ロール生地の内側に塗られた抹茶のガナッシュクリームが、豊かで深い抹茶の味わいをより一層高めています。(サイズ:約8×12×H7.5cm)



<販売予定期間>2017年4月14日(金)~6月8日(木)

●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、商品が限定される場合もございます。

(写真左から:「抹茶のモンブラン」、「抹茶のオペラ」、「抹茶のモンブラン アントルメ」、「抹茶ときなこのロールケーキ」)