

紅茶とアメリカンワッフルが楽しめるお店「マザーリーフ」

「栗のモンブランワッフル」新登場

～栗をふんだんに使った秋にぴったりのワッフル～

紅茶とアメリカンワッフルを提供するカフェ「マザーリーフ」(<http://www.motherleaf.jp/>)では、2017年11月1日(水)～2017年12月下旬までの期間限定で、「栗のモンブランワッフル」を新発売します。

【栗のモンブランワッフル】※新商品

毎日お店で生地から作りあげるサクリとした食感のワッフルの上に、バニラアイスと生クリームをのせ、包み込むようにモンブランクリームをたっぷりと絞りました。さらにトッピングとして、渋皮付きの栗の甘露煮と、スティック状に仕上げたサクサクとしたメレンゲを添えています。モンブランクリームは、フランス産のマロンペーストに生クリームを混ぜ合わせたオリジナルクリームです。濃厚でまろやかなモンブランクリームと、サクサクとしたメレンゲの食感がアクセントとなり、秋の味覚を堪能できるスイーツです。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「栗のモンブランワッフル」
単品: 960円～1,110円 / ドリンクセット: 1,180円～1,680円
*店舗により価格が異なります。
- 販売期間 : 2017年11月1日(水)～2017年12月下旬
- セット対象ドリンク : アイスティー、ホットストレートティー(茶葉7種より)、ホットコーヒーなど
- 販売店舗 : マザーリーフ全15店舗(2017年7月末現在)
(北海道:1、青森県:1、東京都:4、千葉県:1、群馬県:1、神奈川県:1、大阪府:1、兵庫県:1、広島県:1、福岡県:2、佐賀県:1)

<マザーリーフについて>

「マザーリーフ」(<http://www.motherleaf.jp/>)は、紅茶研究家 磯淵 猛(いそぶち たけし)氏が厳選したスリランカの茶園直送の本格紅茶が楽しめるお店です。使用している茶葉は、スリランカで摘み取り24時間以内加工した紅茶の新茶“フレッシュティー”の中から、特にマイルドで香りの高い茶葉を、可能な限り新鮮な状態で直送されたものです。スリランカ産の茶葉は軟水である日本の水とも相性がよく、渋みの少ないすっきりとした口当たりが特長です。この紅茶と相性の良い、焼きたてで甘さ控えめのアメリカンワッフルやオリジナルスイーツ、本格的なお食事メニューなどを取り揃えています。

<参考> : 磯淵 猛(いそぶち たけし)氏について

1951年愛媛県生まれ。青山学院大学卒業。1979年、鎌倉にて紅茶専門店「ディンブラ」を開業。1994年2月株式会社ティー・イソブチカンパニーを設立。同年11月、店舗、会社を現在の藤沢市に移転。経営コンサルティング・プロデュースを行うほか、紅茶研究家、紅茶エッセイストとして活躍。NHKをはじめテレビ・ラジオの出演多数。