

サクサク、もちり、しゅわり“春食感”を楽しむ、フルーティーな春ショコラ
「アニヴェルセル 表参道」春季限定ショコラ2種 新登場

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:中村 宏明)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセル 表参道」(東京都港区北青山3-5-30)のギフトコレクションにて、春季限定ショコラ2種を2月25日(火)より新発売いたします。



もちりやさしく、しゅわりととろける 春の夢心地気分に誘う、ギモーヴ ショコラ

◇ギモーヴ ショコラ

フルーツピューレをたっぷりを使いフルーツ本来のフレッシュな美味しさともちとした弾力が自慢のギモーヴをホワイトチョコレートで包みました。ギモーヴの甘酸っぱさとホワイトチョコレートのミルクィな甘さが優しくマリアージュ。口の中で“しゅわり”ととろける心地よさは、だれもが笑顔になってしまうほど。気持ちを伝えるホワイトデーギフトやご家族とのティータイムにもおすすめです。

※ギモーヴはフランスでは定番のスイーツです。卵白ではなくゼラチンを使用することで、もちとした弾力と舌の上ですっと溶けるような口どけに仕上がります。

■3種のフレーバー

フランボワーズ:甘酸っぱく華やかな風味。フランボワーズのフリーズドライ入り

オレンジ:豊かな果実味と爽やかな甘み。オレンジコンフィ入り

レモン:すっきりと上品な酸味が広がる。ドライレモン入り



ギモーヴ ショコラ イメージ画像



ギモーヴ ショコラ 断面画像

■価格 :6個入り 1,200円(税抜) /12個入り 2,400円(税抜)

■販売期間:2014年2月25日(火)~5月31日(土)予定

■賞味期限:23°C以下で保存 3週間

フルーティーな甘酸っぱさと香ばしさがはじけるサクサク食感が魅力、ボンボンショコラ

◇プランタン

ミルクチョコレートに、甘酸っぱいフルーツとパリパリ食感のクッキー生地、そして香ばしいアーモンドブラリネをあわせたボンボンショコラが再登場。フランス語で春を意味する“プランタン”は、その名のとおり、一粒に春の美味しさがギュッと詰まったショコラです。

口にした瞬間、春風のようなサクサクした食感とフルーツの甘酸っぱさが心地良いハーモニーを奏でます。ホワイトデーギフトやお世話になった方への贈り物におすすめです。



プランタン イメージ画像

■3種のフレーバー

ストロベリー:甘酸っぱく香りが豊か

パッションフルーツ:爽やかな酸味が特徴

バナナ:やさしい甘さと香りが魅力



プランタン画像

■価格 :6個入り 1,600円(税抜)/12個入り 3,200円(税抜)

■販売期間:2014年2月25日(火)~5月31日(土)

■賞味期限:20°C以下で保存 10日間

※ギフトコレクションの商品は、店舗の他、オンラインショップ(<http://giftcafe.anniversaire.co.jp/>)でもご注文いただけます。

<一般のお客様からのお問い合わせ先表記>

「アニヴェルセル 表参道 ギフトコレクション」

【住所】〒107-0061 東京都港区北青山 3-5-30 【Tel】03-3478-5488(代表)【営業時間】11:00~20:00

【HP】 <http://giftcafe.anniversaire.co.jp/>

<本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先>

アニヴェルセル株式会社 広報・PR室: 友行仁美、半澤恵里奈

【mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923