

すっきりとみずみずしい、夏の爽やか新食感スイーツ  
**混ぜて味わうひんやりゼリー「シャッフル・ヴェリーヌ」**  
 2017年6月16日(金)から8月末まで期間限定販売



「シャッフル・ヴェリーヌ」3種 ¥540～

洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」を展開する株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市、代表取締役社長:蟻田剛毅)は、混ぜて味わう新食感のゼリー「シャッフル・ヴェリーヌ」3種を、6月16日(金)より、期間限定で販売いたします。

“ヴェリーヌ”とは、小さなグラスに入れたスイーツのこと。「アンリ・シャルパンティエ」では2014年に発売して以来、夏の定番スイーツとして毎年登場しています。今年は定番のヴェリーヌが「シャッフル・ヴェリーヌ」として装いを一新。その名の通り、混ぜてからお召し上がりいただくことで、のど越し滑らかな新食感をお楽しみいただけるゼリーに生まれ変わりました。

「シャッフル・ヴェリーヌ」のラインナップは、ピーチ・マンゴー・エスプレッソの3種類。ピーチは、ジュース・ムース・ゼリー・コンポートと、桃の異なる食感と味わいを組み合わせた桃づくしのスイーツ。鮮やかなピンク色は、テーブルを華やかに盛り上げます。そして、爽やかなオレンジ色で清涼感を感じさせるマンゴーは、濃厚なマンゴーの風味に、ライムゼリーやパッションの泡ムースを合わせ、すっきりとした仕上がり。一方エスプレッソは、甘いものが苦手な男性や年配の方でも召し上がっていただけるように、コーヒーのほどよい苦みを効かせました。コーヒーゼリーとラム酒を効かせたマスカルポーネフレッシュによる大人のマリアージュが絶妙な逸品です。

味わいと共に、色合いも鮮やかな「シャッフル・ヴェリーヌ」は、それぞれのお好みに合わせて選んでいただくのも楽しみのひとつ。女性から男性、お子様からご年配の方まで、皆さまに楽しんでいただけるよう、バラエティに富んだ品揃えをご用意いたしました。夏休みやお盆など、家族やご友人が集うシーンをカラフルに彩ります。

“お菓子を通じて幸せ・喜び・驚きをお届けしたい”というブランド理念のもと、「アンリ・シャルパンティエ」が提案する新しい夏の味わいをご堪能ください。

## <商品情報>

### シャッフル・ヴェリーヌ(ピーチ)

桃のジュースの上に、桃の泡ムース、桃ゼリーを重ね、天面には白桃のコンポートを飾りました。それぞれの異なる食感・味わいがお楽しみいただける桃づくしの逸品です。桃のジュースは上質な甘みと香りを持つ、100%果汁のジュースを使用。混ぜると、まろやかな口あたりのジュースが、コンポートとゼリーのみずみずしさを引き立てます。

【販売価格】¥594/直径 82mm × 高さ 79mm(コンポート上部まで)



### シャッフル・ヴェリーヌ(マンゴー)

濃厚なマンゴーの味わいにライムゼリーやパッションの泡ムースを合わせました。底にはみずみずしいマンゴージュース、間に泡ムース、その上にライム風味ゼリーとマンゴーフレーバーティーゼリーで爽やかに仕上げ、中心に置いたマンゴーで、さらにマンゴーの風味を際立たせています。ジュースの部分には、マンゴーの果実をすり潰して作られたマンゴージュースとマンゴーの王様といわれるアルフォンソマンゴーのピューレをミックスしています。

【販売価格】¥540/直径 82mm × 高さ 87mm(フルーツ上部まで)



### シャッフル・ヴェリーヌ(エスプレッソ)

下からマスカルポーネフレッシュの白、泡クリーム of 薄茶色、コーヒーゼリーの濃い茶色を順に重ね、きれいなグラデーションを表現しました。コーヒーゼリー部分のエスプレッソは香りと旨みが引き立つよう、マシンで抽出したものを使用しています。コーヒーの程よい苦みに、ほんのりラム酒を効かせたマスカルポーネフレッシュが絡む大人の味わいです。混ぜることで、コーヒーゼリーにマスカルポーネフレッシュが全体にいきわたり、より滑らかなのど越しを感じていただけます。

【販売価格】¥540/直径 82mm × 高さ 80mm(エスプレッソゼリー上部まで)



※価格は税込

※全てなくなり次第終了です。

【販売期間】2017年6月16日(金)～8月31日(木)予定

【販売店舗】アンリ・シャルパンティエ 生ケーキ取扱い53店舗(百貨店を含む)

【お問合せ】お客様相談室 TEL:0120-917-215 (9時～17時)

#### アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート「クレープ・シュゼット」を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(国内 87 店舗、海外 3 店舗)。ギネス世界記録を誇るフィナンシェや、世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

公式 HP: <http://www.henri-charpentier.com/>

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER  
ASHITA 1909



<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報:井上 TEL:0798-36-8912 MAIL: [pr@suzette.jp](mailto:pr@suzette.jp)