

～テーブルデザートを起源とするアンリ・シャルパンティエからお届け～

関東限定商品「タルト・エスト」10月7日(水)より販売開始

人気の「タルト・フリュイ」の新作として、国産フルーツを使用した色鮮やかな焼きタルトが登場

株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、生ケーキのフルーツタルトの味わいを焼き菓子で表現した『タルト・フリュイ』の新作として、国産フルーツの美味しさをそのまま焼きこんだ色鮮やかなタルト『タルト・エスト』(1個378円/税込)を10月7日(水)より関東店舗限定で販売します。

お皿に盛って彩りを楽しむ、華やかでフルーツ感のある焼き菓子

“2時間しか持ち歩けない生ケーキを遠くにいる方に持っていきたい/送りたい”というお客さまの声から生まれた、「アンリ・シャルパンティエ」自慢の生ケーキの味わいと美しさを焼き菓子で表現した『タルト・フリュイ』シリーズ。厳選したフルーツを使用し、生ケーキのフルーツタルトの味わいと、丸いホールケーキのフォルムを残しながら、お皿に盛って彩りを楽しむことができます。特に、フルーツ感にこだわり、ドライ系のフルーツをシロップでさらに煮込むことで、色の鮮やかさと果肉感を出し、フルーツのカットや飾りつけはすべて一つ一つ職人による手作業。さらに、タルトの生地もフルーツ毎に異なる生地を組み合わせることで、バリエーションのある味わいが楽しめます。これまでアソート(詰め合わせ)タイプのみでしたが、人気の高まりを受け、国産フルーツを使用して小分け販売にも対応した『タルト・エスト』が関東店舗限定で登場します。

新作「タルト・エスト」で国産フルーツの美味しさと組み合わせの妙を楽しむ

新作の関東限定商品『タルト・エスト』は、青森・山形・長野の厳選したフルーツを使用した〈あんず&りんご〉〈洋梨&さくらんぼ〉の2種類の味をご用意。〈あんず&りんご〉は、糖漬けた長野産りんごを贅沢に並べて焼き上げた一品。長野産のあんずジャムで甘酸っぱく爽やかな味わいに仕上げました。また、山形産さくらんぼジャムの酸味に、チーズのまろやかさがぴったりの〈洋梨&さくらんぼ〉は、糖漬けた青森産の洋梨がやさしい甘さと食感を加えています。フルーツの組み合わせが楽しい『タルト・エスト』で、これからのパーティーシーズンを華やかに彩ってください。

テーブルデザートを起源とし、“お菓子を通して、幸せ・喜び・驚きをお届けしたい”という「アンリ・シャルパンティエ」だからこそ開発できた新発想の焼き菓子シリーズ。今後も、日本の洋菓子文化の発展のために、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしていきます。



左:あんず&りんご 右:洋梨&さくらんぼ

記

【商品名称】タルト・エスト〈あんず&りんご〉、タルト・エスト〈洋梨&さくらんぼ〉

【販売価格】各 378 円、4 個入り(各 2 個入り)1,620 円 ※税込価格。アソートタイプもあり。

【販売日】2015年10月7日(水) 【賞味期限】約1ヵ月間

【販売店舗】関東の「アンリ・シャルパンティエ」計23店舗 ※「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」および一部店舗を除く。

【お問合せ】お客様相談室 TEL:0120-917-215(平日9時~17時) HP:<http://www.suzette-shop.jp/henri>

「アンリ・シャルパンティエ」とは・・・

1969年、本格デザート「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」(運営:株式会社シュゼット)。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。