

ロどけなめらかなショコラデザート 「クレーム・オ・ショコラ」に夏の新作が登場

ショコラブリック レクラ

6月15日(木)より販売開始

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 たなべ よしひろ 田辺 能弘)は、ホテル直営のチョコレート専門店「ショコラブリック レクラ」にて、「クレーム・オ・ショコラ」の夏の新作3種(消費税込 432円)を6月15日(木)より販売開始します。

昨年秋に、「ロどけ滑らかな味わいでカカオの風味をお楽しみいただきたい」というコンセプトから生まれた、ショコラデザートの「クレーム・オ・ショコラ」。ベースとなるクリームはカカオマスで香りづけし、コクがありなめらかな味わいになるように仕上げています。今回登場する「ココナッツ・パッション」「カフェ」「バニラ」は、昨年発売の「カカオ」「ショコラ」同様にしっかりとカカオの風味を感じながらも、さっぱりと軽い口あたりに仕上げた3層の味わいが奏でる夏のショコラデザートです。



◆「カフェ」(写真左) ◆「バニラ」(中央奥) ◆「ココナッツ・パッション」(右手前)

「クレーム・オ・ショコラ」新商品概要

【価 格】 本体価格 400円 (消費税込 432円)

【販売場所】 ショコラブリック レクラ (1階) 11:30~18:30 <4月1日~9月31日>

※季節により営業時間が異なります。

【内 容】 ベースとなるクリームには、カカオマスを煮出して香りづけした牛乳に、バターミルクを入れることで、なめらかな味わいが生まれるように仕上げました。

「ココナッツ・パッション」: ココナッツのブラマンジェ、甘酸っぱいパッションジュレ、カカオプリンの柔らかな風味の3層仕立て。黒糖入りのプレートチョコレートとご一緒に。それぞれの味わいが引き立つ南国が香る一品です。

「カフェ」: コーヒーのブラマンジェ、キャラメルジュレ、カカオプリンの柔らかな風味の3層仕立て。ミルクのプレートチョコレートのまろやかな味わいとご一緒に。苦味と甘みがバランス良く調和した一品です。

「バニラ」: バニラのブラマンジェ、キャラメルジュレ、ショコラプリンの上品な甘みの3層仕立て。ビターテイストのプレートチョコレートとご一緒に。さっぱりと軽い口あたりに仕上げた一品です。

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル ショコラブリック レクラ TEL. 06-6441-1308 (直通)

リーガロイヤルホテル ホームページ <http://www.rihga.co.jp>

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 むらた まゆみ 村田 真弓、たかはし さと 高橋 佐都

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684 (直通) FAX. 06-6441-1474