

口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
ショコラブティック 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 田辺 能弘）は、ホテル直営のチョコレート専門店「ショコラブティック 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、「口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」同様にしっかりととした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】 ショコラブティック 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。

「ココナツ・パッション」：ココナツのブラマンジエ、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エ、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エ、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。ビターティストのプレートチョコレートと一緒に。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 ショコラブティック レ克拉 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 村田 真弓、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