報道関係各位

カッパ・クリエイト株式会社

2019年2月22日

こだわり抜いたオリジナルチョコレートと濃厚なチーズのマリアージュ
『ふんわりショコラチーズケーキ』発売
「パティスリー デリーモ」江口シェフショコラティエ監修
2019年3月1日（金）より、かっぱ寿司店舗にて数量限定販売

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治）は、2019年３月１日（金）より「パティスリー デリーモ」のシェフショコラティエ・シェフパティシエ、江口和明氏が監修した『ふんわりショコラチーズケーキ』を販売いたします。

本商品のコンセプトは「デリーモ　ピュアノワール」と新しい食材の“マリアージュ”です。
２月に数量限定で先行販売した『ガトーショコラ』は「デリーモ　ピュアノワール」のチョコレートとしてのおいしさをストレートに伝えるため、よりビターなカカオ感を追求いたしました。
そして今回は「デリーモ　ピュアノワール」の豊かな味わいを存分に活かしながら、かっぱ寿司でしか出会えない新しいケーキ作りに挑戦いたしました。試行錯誤を繰り返し選ばれたのは、クリーミーかつ爽やかな酸味が特長のオーストラリア産クリームチーズ。チョコレートとクリームチーズの“マリアージュ”に、アーモンドプラリネをまとった香ばしいアーモンドのトッピングが華を添えます。

初春に相応しい、まろやかで華やかな味わいの『ふんわりショコラチーズケーキ』をお楽しみください。

【ふんわりショコラチーズケーキ　商品詳細】
・販売店舗：かっぱ寿司全店
・販売期間：2019年３月１日（金）から、なくなり次第終了
・ＵＲＬ：https://www.kappasushi.jp/cp/2019/richsweets2-2
・商品詳細
『ふんわりショコラチーズケーキ』300円（＋税）
「パティスリー デリーモ」のシェフショコラティエ・シェフパティシエ、江口和明氏監修。
江口シェフオリジナルブレンド「デリーモ ピュアノワール」の豊かな味わいと、クリーミーでありながら爽やかな酸味が特長のオーストラリア産チーズがお口の中で優しく溶け合います。

【シェフショコラティエ・シェフパティシエ　江口和明氏　紹介】
東京や神戸の高級チョコレート専門店で研鑽を積む。
その後「デルレイ」のベルギー本店で研修後、
日本の「デルレイ」カフェのシェフに就任。
現在は「パティスリー デリーモ」の総責任者として、
シェフショコラティエ・シェフパティシエを務める。

コロワイドグループ

<一般のお客様のお問合せ先>
かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-993-160（受付:土日祝を除く９時～18時）
お問い合わせフォーム： https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/