

洋菓子のコロンバンが冷凍ミニケーキの詰め合わせ　「マスターピースセレクション」を6月15日よりオンラインショップで発売

～長い年月を超えて愛されてきた、コロンバンスイーツ傑作選～

株式会社コロンバン　　2022年06月10日

株式会社コロンバン（本社：東京都、代表取締役社長：小澤 俊文、以下：コロンバン、URL ：https://www.colombin.co.jp/）は、6月15日コロンバンのオンラインショップ（https://shop.colombin.co.jp/）にて、冷凍ミニケーキの詰め合わせ「マスターピースセレクション」を発売いたします。

まもなく創業100年を迎えようとしているコロンバンには、創業者のレシピを受け継ぎ、半世紀以上愛され続けるロングセラースイーツが多数ございます。「マスターピースセレクション」は、今なお愛され続けるコロンバンを代表する商品を一度に体験できるようミニサイズにし、洋書風のパッケージにおさめたこだわりの逸品です。「バタークリームロール」、「プレミアムアップルパイ」、「サヴァラン」に、「原宿はちみつプレミアムマーブルケーキ」を組み合わせた「マスターピースセレクションA」と、「原宿バウム 欅」を組み合わせた「マスターピースセレクションB」の2商品をご用意いたしました。通年販売商品です。

マスターピースセレクションA　税込￥5,400



商品内容：

バタークリームロール

プレミアムアップルパイ

サヴァラン

原宿はちみつプレミアムマーブルケーキ

箱サイズ：233㎜×225㎜×H78㎜。

総重量：950g

マスターピースセレクションＢ　税込￥5,400



商品内容：

バタークリームロール

プレミアムアップルパイ

サヴァラン

原宿バウム 欅

箱サイズ：233㎜×225㎜×H78㎜。

総重量：910g

【詰め合わせ商品の詳細】

バタークリームロール



レシピ、製法、仕上げに渡り、昔から変わらず伝承してきたこだわりのバタークリームで仕上げたロールケーキです。生クリームより硬さがあるバタークリームの特性を生かし、パティシエが一枚一枚花びらを手作りし、白とピンクの小さな薔薇をあしらいました。レトロで可憐なデザインもお楽しみいただけます。

80㎜×H60㎜

プレミアムアップルパイ



青森県産紅玉りんごを贅沢に使用した、こだわりのアップルパイです。りんご本来の味をより引き立てるようシャキシャキした食感を残し、美味しさをギュッと凝縮しました。大ぶりにカットしたリンゴが良く見えるように、網掛けしたパイは杏のナパージュで艶やかにコーティング。細部までこだわった自信作です。

100㎜×H45㎜

サヴァラン



ラム酒を効かせたシロップを生地にたっぷりしみ込ませたケーキです。多くのファンの方に愛される逸品は、2021年にリニューアル。ひたひた

のブリオッシュ生地に、チーズクリームをあわせ、上部には濃厚な旨みが詰まったドライフルーツを飾りました。お酒とスイーツの融合をより一層お楽しみいただけます。

90㎜×H60㎜

原宿はちみつプレミアムマーブルケーキ



1951年コロンバンが、日本初の洋生菓子実演室付き店舗を設置した「東横のれん街」への出店時には、看板商品として販売されていたケーキです。変わらぬ製法で受け継がれた伝統のレシピに、自社採蜜の「原宿はちみつ」を加えてプレミアム感をアップ、フランス産とベルギー産の2種のショコラを絶妙にブレンド、優しさが溢れる豊かな味わいを実現しました。

80㎜×80㎜×H60㎜

原宿バウム 欅



ふわふわしっとりとした食感のバウムクーヘンです。使用する素材は、平飼い鶏が産む新鮮卵、自社採蜜の「原宿はちみつ」、オーガニックシュガー、フランス産ディロンラムなど、ひとつひとつを職人の厳しい目で選びました。モンドセレクション 3年連続 金賞受賞（2015年～2017年）商品です。

83㎜×H60㎜

【コロンバンとは https://www.colombin.co.jp/】

コロンバンは、宮内省大膳寮員を拝命した「門倉國輝」（かどくら くにてる）が1924 年（大正13年）に創業、日本で初めて本格的なフランス菓子を提供した洋菓子メーカーです。洋生菓子の代名詞となっているショートケーキの考案、今では一般的なものとなったオープンテラス喫茶や洋生菓子実演室付き店舗をいちはやく日本に誕生させました。

コロンバンは、創業以来の歴史と伝統を守りつつ、新しい時代の変化も取り入れ、お客様に感動して頂ける商品とサービスを提供してまいります。