洋菓子のコロンバンが4月11日から期間限定スイーツを販売

～抹茶とフルーツのマリアージュが楽しめるケーキなど4品が登場～

株式会社コロンバン　　2024年04月03日

　株式会社コロンバン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：小澤 俊文、以下：コロンバン、URL：https://www.colombin.co.jp/）では、コロンバンのショップおよびサロンにて、4月11日（木）から季節の新作スイーツを期間限定販売いたします。「新生活に彩を～抹茶とフルーツのマリアージュ～」をコンセプトに、抹茶のモンブランやロールケーキ、五層のハーモニーをお楽しみいただけるケーキなど、彩り鮮やかな4品をご用意いたしました。

■ 期間限定商品 ■

抹茶のモンブラン　税込￥756（本体￥700）

カリッと焼いたメレンゲの上に、フランボワーズピューレと果実をふんだんに使ったフランボワーズソース、ホイップクリームをしぼり、抹茶クリームで包みました。白あん、自家製カスタードクリーム、クリームチーズ、宇治抹茶で作った濃厚な抹茶クリームに、フランボワーズのさわやかな酸味がアクセントになった、味わい深いモンブランです。

プランタン　税込￥648（本体￥600）

ココアの香り豊かなアーモンド生地の上に、ほろ苦い抹茶のショコラムースとふんわりとしたダックワーズ、さらにパッションフルーツとマンゴーのゼリー、北海道産マスカルポーネと柑橘のフロマージュムースを重ねました。フランス語で「春」を意味する「プランタン」の名のとおり新緑の輝きと春の花々の息吹を表現した、五層のハーモニーをお楽しみいただけるケーキです。

フリュイルージュ　税込￥756（本体￥700）

苺、フランボワーズ、グリオットチェリーの“赤いフルーツ”で作ったカクテルムースに、フルーティーな酸味が特徴のビターチョコレートのガナッシュを合わせ、可愛らしいハート形に仕上げました。ほのかに香るブランデーがフルーツの味わいを引き立たせる、上品な大人のスイーツです。

抹茶とオレンジのロールケーキ　税込￥1,620（本体￥1,500）

オレンジピールを入れたクリームを抹茶生地で巻きあげ、カリカリとした食感が楽しいアーモンドを加えた抹茶チョコレートでコーティングしました。オレンジの酸味と抹茶の程よい苦みが絶妙に調和し、さわやかな味わいが広がります。自家製のセミドライオレンジ、赤スグリ、ピスタチオを飾り色彩豊かなロールケーキに仕上げました。長さ約12cm。

＜販売予定期間＞2024年4月11日（木）～2024年5月22日（水）

- 店舗詳細はホームページ（https://www.colombin.co.jp/shop/）をご覧ください。
- 店舗により商品が限定される場合がございます。

● フリュイルージュは、3月7日からの継続販売となります。飾りは一部変更となる場合がございます。