洋菓子のコロンバンが 8月26日から期間限定スイーツを発売

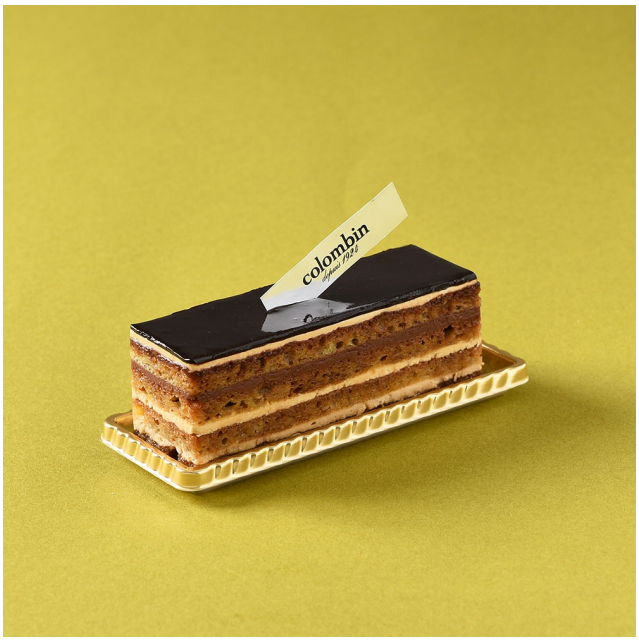
オペラ、モンテリマール、モンブランなどクラシカルな秋のケーキが登場

株式会社コロンバン　2022年08月19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、8月26日（金）から9月29日（木）まで期間限定スイーツを発売いたします。フランスの伝統菓子「ヌガーモンテリマール」をモチーフにしたフォトジェニックなケーキや、かぼちゃが主役のモンブラン、チョコレートケーキの王道「オペラ」など、上質な秋のデザートタイムを演出するリッチな味わいのケーキ4品をご用意いたしました。

■期間限定商品■

オペラ 税込￥648（本体￥600）



コーヒーバタークリーム、ガナッシュ（チョコレートクリーム）、生地を幾重にも重ねた濃厚な味わいのチョコレートケーキです。カラメルソースやウィスキーを加え、コクと切れを出したコーヒーバタークリーム、カカオ56%のマイルドな甘さのチョコレートを使用したガナッシュ、ほろ苦いコーヒーシロップをたっぷりしみこませた生地が贅沢なハーモニーを奏でます。少し濃いめに入れたコーヒーや紅茶とお楽しみください。

モンテリマール 税込￥648（本体￥600）

ドライフルーツやナッツを入れたはちみつ風味のムースに、フランボワーズのジュレとピスタチオのムースリーヌ、スポンジ生地を合わせました。フランボワーズの酸味、ナッツの香ばしさ、そしてドライフルーツの甘酸っぱさがムースと一体となり口の中に心地よく広がります。

かぼちゃのモンブラン 税込￥648（本体￥600）

北海道産えびすかぼちゃのクリームと、生クリームで仕立てたモンブランです。ケーキの中には、かぼちゃのカスタードクリームがたっぷり入っており、かぼちゃの優しい甘さをご堪能いただけます。秋の夜長に食べたくなる季節の逸品です。

モカロール 長さ約12cm 税込￥1,296（本体￥1,200）

コーヒーをブレンドしたバタークリームをふんわりしっとりした生地で巻き上げ、ケーキの周りにパイクラムをあしらいました。シンプルが故に味わい深い、コロンバンのロングセラー商品です。

●店舗詳細はホームページ（https://www.colombin.co.jp/shop/）をご覧ください。

●一部店舗につきましては、商品が限定される場合がございます。