

洋菓子のコロンバンが 6月17日から 新作クールスイーツを発売

～宮崎マンゴーや白桃など夏満喫フルーツとコーヒーゼリーが登場～

株式会社コロンバン　　2022年06月16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/）では、コロンバンのショップおよびサロンにて、6月17日（金）から8月25日（木）まで季節の新作スイーツを発売。こだわりの生産農家から直送した宮崎完熟マンゴーを使用した贅沢パフェや、白桃が主役のパンナコッタやロールケーキ、アフォガート仕立てにしたコーヒーゼリーなど夏に食べたくなる季節の新作スイーツ4品がショーケースを彩ります。



（写真左から：コーヒーゼリー アフォガート仕立て、白桃のパンナコッタ、宮崎完熟マンゴーパフェ、白桃のロールケーキ）

■期間限定商品■

宮崎完熟マンゴーパフェ



税込￥1,404（本体￥1,300）

パッションフルーツ、マンゴー、オレンジをブレンドして作ったジュレとソースに、角切りパイナップル入りのバナナムースを合わせました。とろけるような極上の甘さの宮崎完熟マンゴーをのせた贅沢スイーツです。マンゴーは、宮崎の緒方果樹園から直送。緒方果樹園のマンゴーは一本の木に一個だけを残し完熟し落ちるまで樹上で大切に育てられたこだわりの逸品で、芳醇な香りや瑞々しさをお楽しみ頂けます。

白桃のパンナコッタ



税込￥756（本体￥700）

桃が薫る、優しい味わいのパンナコッタに、旬の白桃をコンポートにして飾りました。底に詰めた自家製イチゴソースとの相性が抜群な爽やかスイーツです。

コーヒーゼリー アフォガート仕立て



税込￥648（本体￥600）

濃い目に抽出したコーヒーゼリーの上に、ハイカカオのショコラクリームを流し入れ、バニラムースを浮かべました。イタリアのドルチェ「アフォガート」に見立て、ひと手間かけたコーヒーゼリーです。

白桃のロールケーキ



長さ 約12cm 税込￥1,620（本体￥1,500）

コンポートした白桃を加えた桃の風味のクリームを、しっとりふわふわのロール生地で包みました。仕上げには、ホワイトチョコレートのコポーと白桃のコンポートを花びらに見立てて飾りました。

●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。