



洋菓子のコロンバンが期間限定スイーツを発売

季節のフルーツやショコラが薫る濃厚リッチな贅沢ケーキが続々登場
株式会社コロンバン

2022年10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、11月1日（火）から1月12日（木）まで、温かい部屋で楽しみたくなる濃厚リッチな贅沢ケーキ6品を発売いたします。

11月1日～12月8日に登場するケーキは、フルーティーな「シブーストフリュイ」や「フォレノワール」、12月9日～1月12日に登場するケーキは、深い味わいで贅沢な時間を演出する「ショコラモンブラン」と「パレ・ド・ダム」になります。本物そっくりな見た目も楽しい「りんごのムース」と、チョコレート尽くしの「生チョコレート」は、全期間で販売いたします。



(写真左から：シブーストフリュイ、りんごのムース、フォレノワール、ショコラモンブラン、パレ・ド・ダム、生チョコレート)

■期間限定商品■

りんごのムース

税込 ¥702 (本体 ¥650) 【販売予定期間：11月1日～1月12日】



シナモンが香る青森県産紅玉りんごのソテーやジョCOND生地を、りんごのディプロマットクリームで包みました。天然塩を加えたバターたっぷりのリッチなサブレが、りんごのムースの美味しさを引き立てます。

フォレノワール

税込 ¥648 (本体 ¥600) 【販売予定期間：11月1日～12月8日】



黒い森を意味するドイツの伝統菓子をアレンジ。洋酒（キリッシュ）にたっぷり漬け込んだ大粒のチェリーと、キリッシュ風味の生クリーム、しっとりしたチョコレート生地が絶妙にマリージュしたお酒が効いた大人のケーキです。

シブーストフリュイ

税込¥972（本体¥900） 【販売予定期間：11月1日～12月8日】



アパレイユ生地を流しこんで焼いたさくさくのパイ生地と、表面をキャラメリゼしたシュワっと溶けるような食感のシブーストの間に、こぼれるほどのたっぷりフルーツ（苺、りんご、キウイ、柿、オレンジ）と生クリームをサンドしました。

ショコラモンブラン



税込¥702（本体¥650） 【販売予定期間：12月9日～1月12日】

ふわふわのショコラ生地とプラリネクリームの上に、マロンペーストを加えた濃厚なガナッシュクリームを絞りました。一手間加えたオレンジとフィユティーヌが味と食感のアクセントに。丹波栗とオレンジレットを飾った季節の逸品です。

パレ・ド・ダム

税込¥648（本体¥600） 【販売予定期間：12月9日～1月12日】



ほろ苦いキャラメルムースで洋ナシのムースを包んだ貴婦人の名を持つリッチな味わいのケーキです。ムースを支える生地には、バターとローストしたくるみをふんだんに使用、キャラメリゼした洋ナシも敷き詰めました。

生チョコロール 長さ約12cm

税込¥1,296（本体¥1,200） 【販売予定期間：11月1日～1月12日】



フランス産チョコレートを使用したなめらかなクリームを、ふわふわしっとりしたロール生地で巻きあげました。

- 店舗詳細はホームページ (<https://www.colombin.co.jp/shop/>) をご覧ください。店舗により商品が限定される場合がございます。
- クリスマス期間（12月20日～12月25日）は販売を休止いたします。