

洋菓子のコロバンが抹茶フェアを開催 宇治抹茶を使用した3種のプチガトーと、ババロア、ロールケーキなど5品が登場

株式会社コロバン(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:小澤 俊文、以下:コロバン、URL:
<https://www.colombin.co.jp/>)では、関東、中京、関西地域のコロバンショップ及びサロンにて、4月14日から抹茶フェアを開催、宇治抹茶の持つまろやかな旨みや上品で濃厚な風味を引き立たせた5種のスイーツを販売いたします。

■抹茶フェア商品■

抹茶のショコラタルト 税込¥540(本体¥500)

宇治抹茶とホワイトチョコレートの濃厚なガナッシュを、さっくりしたタルトに流し込みました。中に忍ばせた酸味のあるレモンクリームがアクセントになった、新緑の季節にふさわしい爽やかな一品です。

抹茶のバターケーキ 税込¥540(本体¥500)

コロバン特製バタークリームと宇治抹茶のハーモニーが楽しめる季節のプチガトーです。しっとり感のある宇治抹茶のビスキュイ生地と薫り高い抹茶のバタームースの絶妙な組み合わせをお楽しみ下さい。

抹茶のモンブラン 税込¥594(本体¥550)

定番プチガトーのモンブランを、宇治抹茶を使用し、和スイーツにアレンジいたしました。ショコラ掛けしたさくさく感のある抹茶メレンゲの上に、抹茶のジョcond生地、抹茶のムースと抹茶のシャンティエ・オ・ブルをかさね、抹茶仕立てのマロンクリームを絞った味わい深い一品です。モンブランの中には甘酸っぱいフランボワーズを忍ばせました。

抹茶のババロア 直径約12cm 税込¥1,620(本体¥1,500)

ホワイトチョコレートと宇治抹茶で仕立てたなめらかな舌触りのババロアです。底面の抹茶生地と爽やかなレモンクリームが味のアクセントに。黒蜜のジュレとほろ苦い抹茶のバランスが絶妙な目でも楽しめるお持ちせスイーツです。

抹茶のロールケーキ 長さ約12cm 税込¥1,296(本体¥1,200)

黒糖と香ばしいきな粉を加えた生クリームを、宇治抹茶で風味付けしたしっとりした食感のロール生地で巻きあげた季節の一品です。生地の内側に塗られた抹茶のガナッシュクリームが、豊かで深い抹茶の味わいをより一層高めています。

<販売予定期間>2018年4月14日(土)~6月5日(火)

●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もございます。

(写真上段・左から:「抹茶のショコラタルト」、「抹茶のバターケーキ」、中段左から:「抹茶のモンブラン」、「抹茶のババロア」、下段:「抹茶のロールケーキ」)

