

## 洋菓子のコロバンが季節の新作スイーツを発売 スペールルージュ、まるごとみかんサバラン、苺のスティックケーキ等4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およびサロンにて、1月19  
日から苺やみかんなど、旬のフルーツをふんだんに使ったプチガトー、ロールケーキ等の新作スイーツを  
期間限定で販売いたします。伝統のレシピを現代風アレンジした商品や、人気の定番ケーキに旬のフ  
ルーツを組み合わせた商品など、テイストの異なる4アイテムがショーケースを鮮やかに彩ります。

### ■季節の新作商品■

#### **スペールルージュ** 税込¥594(本体¥550)

甘酸っぱい苺を丸ごと1粒もっちりとした求肥で包み、その上から生クリーム、  
ディプロマツクリーム(カスタード+生クリーム)、ナパージュの順で丸く層に  
した真っ赤な球のようなケーキです。そのままはもちろん、少し凍らせてアイス  
のようにして食べるのも美味しい、こたつで食べたい季節の一品です。



#### **まるごとみかんサバラン** 税込¥648(本体¥600)

コロバンの人気商品サバランに、シロップでコンポートしたみかんを丸々  
1個のせました。ヨーグルト風味のクリームが、お酒の味をしっかりと効かせた  
サバランと、旨味がギュッと凝縮した濃厚みかんの相性の良さを更に引き立  
てています。



#### **苺のスティックケーキ** 税込¥486(本体¥450)

ラム漬けレーズンが入ったアーモンド風味のしっとりした生地の上に、フレッシュ  
な苺と生クリームをのせたケーキです。リッチな味わいの生地は、創業者が  
残した伝統のレシピで作られており、若手パティシエールがトレンドを取り入れ、  
季節のケーキに仕上げました。



#### **苺のロール** 長さ約12cm 税込¥1,296(本体¥1,200)

爽やかなレモン風味のしっとりした生地で、苺クリームを丁寧に巻きあげた  
ロールケーキです。昨年も同時期に期間限定で販売したアイテムで、好評につき、  
再登場しました。ロールケーキの上には、真っ赤な苺を飾りました。



<販売予定期間>2019年1月19日(土)~3月14日(木)

●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。