

2011年11月1日
シダックス株式会社

～レトルダムール グランメゾン白金～
2011 新作クリスマスケーキ
オーガニック素材厳選使用の「デリスショコラ 2011」
11月1日ご予約開始！

シダックスグループのスペシャリティーレストラン事業子会社のシダックスレストランマネジメント株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一)が展開する白金台・プラチナ通りのスイーツブティック「レトルダムール グランメゾン白金」は、こだわりのオーガニック素材を厳選使用したクリスマスケーキ「Délice chocolat(デリスショコラ) 2011」を、11月1日(火)からオンラインショップにて期間・数量限定で予約販売いたします。なお、商品は12月9日(金)よりお届けいたします。

Délice chocolat(デリスショコラ)は、2005年のレトルダムール グランメゾン白金オープン以来、オンラインショップ限定で販売しているクリスマスケーキの定番商品です。過去、販売開始6日間で完売した記録をもつこのシリーズのクリスマスケーキは、新聞社によるクリスマスケーキランキングで上位にランクインするなど、一般のお客様だけでなくスイーツ専門家の方々からも高い評価をいただいております。

新作の「Délice chocolat 2011」は、有機チョコレート、石川県産の有機小麦、有機アーモンド、有機カカオパウダーや低温殺菌牛乳など、こだわりのオーガニック素材や、自然に近い形で生産された素材をふんだんに使用。今回は表面をチョコレートソースとチョコレートスプレーの2種類でデコレーションし、2つの味わいの違いをお楽しみいただけます。

「レトルダムール グランメゾン白金」は、これからもたくさんのお客様に末永く愛されるよう、厳選素材を活かした高い品質、口にしたときに広がる味わい、そして感動までも引き起こす新作スイーツをご提案して参ります。

Délice chocolat(デリスショコラ) 2011

「Délice chocolat(デリスショコラ)」とは「美味しいチョコレート」の意味。チョコレート本来の甘みと濃厚な味わいが楽しめるチョコレートケーキです。

新作の「Délice chocolat 2011」は、昨年同様、有機チョコレート、石川県産の有機小麦、低温殺菌牛乳などこだわりのオーガニック素材や、自然に近い形で生産された素材をふんだんに使用。今回は新たに有機アールグレイや有機カカオパウダーを使用し、スポンジケーキの配合を変えるなどの改良を図り、更に安全で美味しくなりました。

さらっと軽さのあるアールグレイ風味のミルクチョコレートムースと濃厚なビターチョコレートムースの2層構成で、2種類のムースの間にあるチョコレートスポンジからもアールグレイの香りが広がります。土台に使用されたアーモンドクランチのカリッとした食感と香ばしさがアクセント。表面はチョコレートソースとチョコレートスプレーの2種類でデコレーションし、2つの味わいの違いをお楽しみいただけます。

- 主な素材:
有機チョコレート(ビター70%・ミルク32%)、有機小麦粉(国産)、低温殺菌牛乳(国産)、卵(国産)、有機アールグレイ、有機カカオパウダー、アーモンド、生クリーム(35%)
- 商品サイズ:直径15cm 高さ約4cm
- 販売価格:5,250円(配送料込み)
- 販売方法:レトルダムール グランメゾン白金オンラインショップ限定
URL:<http://www.rakuten.co.jp/lettre-damour/index.html>
- 販売数:限定500台
- 予約開始日:2011年11月1日(火) お届け開始日:2011年12月9日(金)



Délice chocolat(デリスショコラ) 2011

● レトルダムール シェフ・ド・パティシエ 倉嶋克彦 略歴

- 1996年 湘南「Shonan Creative Image Gateaux 葦」勤務
- 2001年 「Patisserie Park」勤務
- 2004年 渡仏、フランス・ブルターニュ地方レンヌ「Patisserie Le DANIEL」
MOF パティシエ／ローラン・ル・ダニエル氏に師事
- 2005年 パリ・ロートルブーランジェリーにて研修
- 2005年 帰国後「レトルダムール」勤務
- 2007年 同シェフ・ド・パティシエに就任
- 2008年 2008 JAPAN CAKE SHOW TOKYO グランガト一部門銀賞受賞



● レトルダムール グランメゾン白金 店舗概要

「レトルダムール(LETTRE D'AMOUR)」とはフランス語で「ラブレター」を意味します。2005年6月オープン。定番商品「白金フロマージュ」「プリン・オ・ナチュレ」他、今までにないアイデアを表現した四季折々の新商品をお届けしているスイーツブティックです。

1Fのブティック／アトリエでは店内に製造スペースを設け、できたての味をお楽しみいただけます。素材の安全性にこだわり、パティシエ選りすぐりの厳選素材を使ったケーキや種類豊富な焼き菓子を詰め合わせたギフトも多数ございます。

2Fのサロン・ド・テでは、シェフ・ド・パティシエが厳選したオーガニックの紅茶、コーヒー、ハーブティー、国産の低温殺菌牛乳を使用したロイヤルミルクティー等のドリンクや、季節のフルーツなど旬の素材にこだわったサロン限定デザートメニューをご用意しております。

- <正式名称> レトルダムール グランメゾン白金
- <住所> 東京都港区白金台 5-17-1 (三田線・南北線白金台駅より徒歩3分)
- <電話番号> 03-5488-5051
- <営業時間> (2F サロン・ド・テ) 11:00～19:00
(1F ブティック／アトリエ) 11:00～20:00
- <定休日> 年始のみ
- <HP> <http://www.lettre-damour.jp>



以上