

～食べて美味しい、飾って楽しい雛人形～

「ひなまつりプチフル」を2月28日から5日間で限定発売

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/>)は桃の節句にあわせ、2月28日からバタークリームを使った一口サイズのケーキ
 「ひなまつりプチフル」をコロバンの各ショップで販売いたします。
 「ひなまつりプチフル」は、男雛、女雛、ぼんぼりや菱餅などをモチーフにしており、約半世紀販売しているロング
 セラー商品になります。

■ひなまつりプチフル 商品概要■

ひな祭りの段飾りをプチフルで表現いたしました。化粧箱の蓋を屏風のように立て、コンパクトに飾って楽しめることも好評
 頂いています。プチフルは、全体をバタークリームで仕上げしており、お子様に召し上がって頂けるようお酒は一切使用しており
 ません。一つ一つ手作りで仕上げているため、数量限定商品となります。

【お雛様】タルト台の上に座ったお雛様は、頭はメレンゲ、体はバター
 クリームで作られています。男雛はキウイ、女雛はフランボワーズの
 ゼリーで出来た衣装をまとっています。

【ぼんぼり】お雛様の両脇に置いたぼんぼりは、タルト台をホワイトチョコ
 でコーティング、ドレンチェリー、ショコラバタークリーム、銀粉でぼんぼり
 のうす灯りをイメージしデザインいたしました。

【菱餅マカロン】菱餅をイメージし、赤白緑で色付けした三色のマカロン
 です。フランボワーズジャムとバタークリームをサンドしております。

【反物】スポンジ生地の上に三色のピーチ風味のバタークリームを絞り、
 ホワイトチョコでコーティング、華やかな金粉を飾りました。

【桃の花】ピーチ風味のバタークリームとジョCOND生地を五層に重ね、
 トップに紅白の桃の花型チョコを飾りました。



(写真上段左から、ぼんぼり、男雛、女雛、ぼんぼり。
 下段左から、菱餅マカロン、反物、桃の花、菱餅マカロン)

価格:税込¥1,944(本体¥1,800)

販売期間(*):2月28日(金)~3月3日(火)

(*):店頭にて2月22日(土)からご予約いただけます。店舗によって、販売期間が異なる場合がございます。

賞味期限:4日間 製品サイズ:228×115×高さ70(mm)

■パティシエが語る「ひなまつりプチフル」のこだわり■

ひなまつりプチフルは、ぼんぼりに使用するドレンチェリー、お雛様の頭部をのぞき、全てが職人の手作りになります。手のひ
 らサイズのプチフルを詰め合わせたこの小さなひな飾りの世界を、マカロン、タルト、ジェノワーズ(スポンジ)、ビスキュイ・ジョ
 CONDなど4種の異なる生地、ベースのクリームに加え、ショコラクリーム、ピーチクリームなど3種のバタークリームや自家製ジャ
 ムを使用し表現しています。アイテムごとにクリームの絞りも様々なバリエーションがありますし、組み立てには手間がかかります
 すが、「我々作り手はたくさんのプチフルを作るが、お客様に召し上がって頂ける商品は一点のみ。気を抜くことなく、ひとつひ
 とつに心をこめて作る」という先輩の教えをもとに、時代の変化にあわせマイナーチェンジを繰り返しながら、毎年丁寧に作り
 続けております。