

洋菓子のコロンバンが8月28日からオータムスイーツフェアを開催 栗、かぼちゃ、ごまなど秋の味覚を楽しむケーキ3品が登場

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、関東、中京、関西地域のコロンバンショップおよびサロンにて、8月28日(金)から9月24日(木)まで、秋に食べたい旬素材を使用した季節のスイーツを発売いたします。

蜜漬けマロンを忍ばせたかぼちゃのモンブランや、かぼちゃが主役の甘さ控えめふわふわロールケーキ、ごまを加えた濃厚なショコラムースなど3品をご用意いたしました。



(写真左から:セザム・ショコラ、かぼちゃのモンブラン、かぼちゃのロール)

■期間限定商品■

かぼちゃのモンブラン 税込¥648(本体¥600)

サブレ生地の上に、カシスジャムを包んだミルクチョコムースを重ね、北海道産えびすかぼちゃを使用したパンプキンクリームをモンブラン風に絞りました。カシスジャムの中に忍ばせた蜜漬けのマロンが、味に奥行きを加えています。パンプキンクリーム、ショコラムース、カシスジャムが織りなすハーモニーをお楽しみください。

セザム・ショコラ 税込¥648(本体¥600)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレを、黒ごまとショコラのムースで包みました。ごまがもつ豊かな風味と甘みは、濃厚なショコラと相性抜群です。ごまの余韻が心地よく続く、味わい深い季節一品になります。

かぼちゃのロール 長さ約12cm 税込¥1,188(本体¥1,100)

北海道産えびすかぼちゃを使用。かぼちゃのカスタードクリームとホイップクリームを、ふわふわに焼き上げたショコラ生地で巻いたロールケーキです。上面にほっくり甘いかぼちゃクリームをたっぷり絞りました。

●店舗詳細はホームページ(<https://www.colombin.co.jp/shop/>)をご覧ください。

●一部店舗につきましては、商品が限定される場合がございます。