

イタリアンの巨匠「ラ・ベッTRA」落合務シェフ監修のクリスマスケーキ 全4種 2019年10月1日(火)より予約受付開始!

第一屋製パン株式会社(代表取締役社長:細貝 正統)は、いつも予約でいっぱいイタリア料理店・銀座「ラ・ベッTRA」の落合務シェフが監修したクリスマスケーキ4種を 2019年12月16日(月)~25日(水)に販売致します。尚、予約受付は10月1日(火)より順次開始致します。

落合シェフ考案のレシピに基づき味を再現致しました。落合シェフに確認いただきながら試作を繰り返し、完成した商品です。ファミリー層だけでなく、幅広い世代の方々に楽しんでいただけるよう、手間ひまかけて作り上げたこだわりのケーキです。

本年は、昨年ご好評をいただいた『ラ・ベッTRA 落合シェフ監修 ティラミス』『ラ・ベッTRA 落合シェフ監修 ストロベリーマスカルポーネ5号』『ラ・ベッTRA 落合シェフ監修 ショコラマロン5号』に加え、オレンジリキュールを入れたショコラムースタルトの上に、カルバドスで風味付けをしたホイップクリームとグラサージュをデコレーションした『ラ・ベッTRA 落合シェフ監修 ショコラムースタルト5号』の4種を揃えました。

是非、「ラ・ベッTRA」のクリスマスケーキでクリスマスパーティーをお楽しみください。

【商品概要】

< ラ・ベッTRA 落合シェフ監修 ティラミス >

◆商品特長 : 洋酒入りコーヒーシロップを染み込ませたスポンジ生地に、北海道産マスカルポーネチーズを使用したティラミスクリームをのせ、ホイップクリームとココアパウダーをトッピングしました。

※洋酒を使用しておりますので、小さなお子様やお酒に弱い方はご注意ください。

※ケーキ本体はプラスチック製の容器に入っています。スプーン等ですくってお召し上がりください。

◆JANコード: 4904501059429

◆希望小売価格: 本体価格 2,600円 (税込 2,808円)



断面図



< ラ・ベッTRA 落合シェフ監修 ストロベリーマスカルポーネ5号 >

◆商品特長 : ストロベリークリームと苺のコンポートをサンドしたケーキにマスカルポーネチーズ入りクリームをデコレーションしました。コクのある口溶けの良いケーキです。

◆JANコード: 4904501053793

◆希望小売価格: 本体価格 3,000円 (税込 3,240円)



断面図



< ラ・ベットラ 落合シェフ監修 ショコラマロン5号 >

◆商品特長 : フランス産マロンペーストにバターを加えた落合シェフこだわりのマロンクリームを絞り、渋皮マロンを3粒トッピングしました。

◆JANコード: 4904501053618

◆希望小売価格: 本体価格 3,200円 (税込 3,456円)

断面図



< ラ・ベットラ 落合シェフ監修 ショコラムースタルト5号 >

◆商品特長 : オレンジリキュールを入れたショコラムースタルトの上に、カルパドスで風味付けをしたホイップクリームとグラサージュをデコレーションしました。

※洋酒を使用しておりますので、小さなお子様やお酒に弱い方はご注意ください。

◆JANコード: 4904501053939

◆希望小売価格: 本体価格 3,300円 (税込 3,564円)

断面図



【予約・発売日及び発売地区】

予約受付期間 : 2019年10月1日(火)~12月15日(日) ※店舗により期間が異なります。

商品引渡期間 : 2019年12月16日(月)~12月25日(水) ※店舗により期間が異なります。

発売地区 : 関東、中部、近畿、四国の食品スーパーにて予約及び引渡し



LA BETTOLA

落合 務シェフ

本場イタリアにて3年間修業の後帰国。'97年、銀座に「ラ・ベットラ」をオープン。たちまち人気を博し、14ヶ月先まで予約でいっぱい。'05年、イタリア大統領より「イタリア連帯の星・カヴァリエーレ章」受勲。現在も変わらず、たくさんの予約客で賑わう。

【お客様お問い合わせ先】 第一屋製パンお客様相談室 電話:0120-880135(平日 9:00~17:00)