

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年（平成26年）8月25日

フリーズドライフルーツを使用した軽い食感の新作チョコレート

フリュイ・ショコラ＜アナナス&ライチ＞

【発売期間】 8月23日（土）～12月中旬（予定）※期間限定

【販売場所】 本館1階 ホテルショップ 「ガルガンチュワ」

【価 格】 1,620円 ※消費税込



フリーズドライのパイナップルとライチをホワイトチョコレートでコーティング
「フリュイ・ショコラ <アナナス&ライチ>」

帝国ホテル 東京は、フリーズドライのフルーツを使用した新作チョコレート「フリュイ・ショコラ <アナナス&ライチ>」を、8月23日（土）、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で発売いたしました。（販売期間：8月23日（土）～12月中旬（予定） ※期間限定）



新作チョコレートの「フリュイ・ショコラ <アナナス&ライチ>」は、シェフパティシエ望月完次郎が、海外で見つけたフリーズドライフルーツに、チョコレートとの相性の良さを感じて商品化したものです。

フリーズドライフルーツは、香料などを使用せず、材料となるフルーツを凍らせて乾燥させた、フルーツ本来の甘味と酸味のバランスが取れた素材です。今回は、アナナス（パイナップル）とライチを選び、これらをホワイトチョコレートで覆いました。

ホワイトチョコレートは、しっかりとしたカカオ豆らしい香りが感じられるコロンビア産を使用。フルーツとの相性やさっぱりとした風味を狙ってヨーグルトパウダーを加え、素材のフルーツの色がわかるよう、ごく薄くコーティングを施しました。アナナスは濃厚な、ライチはインパクトのある味わいで、ともにサクサクした軽い食感が特長です。これらはホテル内のショコラトリーで手作りしています。

「フリュイ・ショコラ <アナナス&ライチ>」の概要は次のとおりです。

■ 『フリュイ・ショコラ <アナナス&ライチ>』 概要

- 内 容： アナナス（パイナップル）6個、ライチ6個
計12個入り
- 販売期間： 8月23日（土）～12月中旬（予定） ※期間限定
- 価 格： 1,620円（消費税込）
- 販売場所： 帝国ホテル 東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営業時間 / 月～土 9：00～20：00
日、祝日の月曜日 8：00～20：00
お問い合わせ / TEL. 03-3539-8086（ガルガンチュワ直通）