



カトル・カール Quatre-Quarts

pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux 2015 early spring

新春&バレンタイン 特集号

カップルで、ご夫婦で！ 2人のための、大人のバレンタイン&ホワイトデーケーキ

新年は、これからどんな日々が待っているかと思うとワクワクしますね。お正月が過ぎると、早くも街はバレンタイン一色に変わります。今年もイチリユウでは、とっておきのバレンタイン&ホワイトデーケーキをご用意しました！

その名も「ATTIRANCE(アティランス)」。フランス語で「ひと目惚れ」という意味を表わします。ちょっと珍しい大きさの“二人用”のチョコレートケーキです。スイートチョコとミルクチョコレートの味を1つのケーキに表現し、シンプルながらかわいいデコレーションに仕上げました。

実はこのケーキ、4つの層から成り立っ

て、いろんな食感が楽しめるのです。いちばん上はミルクチョコのムース。その下はスイートチョコのガナッシュ、その下にはふわふわのビスキュイショコラ(チョコのスポンジ)、そしていちばん下には香ばしいナッツが効いたサクサクのクランブル*が！フォークを入れると、フワッ、サクッと口に入っていきます。

カップルやご夫婦が、2人で仲良く食べる姿を想像しながら、心を込めて制作しました。このケーキは、季節限定で販売いたします。ギフトにご自宅用にと、ぜひお試しください！イチリユウ



●ATTIRANCE(アティランス) 価格1200円(本体価格) 販売時期:2月~3月中旬

では、今年もスイーツで皆さまの笑顔が広がるよう、心を込めて創作してまいります。今年もご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

*クランブル:粉とバターとお砂糖をポロポロのそぼろ状にしたもの。

九大学研都市店パティシエ フロリアン・キユムノ



カトル・カール 小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい“良いお店づくり”ができることを願い作成しています。

発行:パティスリー イチリユウ 〒810-0005 福岡市中央区清川13-28-15 ☎092-531-5268 FAX 092-522-6074 http://www.ichiryu.jp/

季節のキャンペーン

イチリユウの技が効いた素敵なバレンタインチョコが勢ぞろい！

プラス¥500でオリジナルラベル

バレンタインデーが近づくと、イチリユウの店頭は美しいチョコレートギフトでいっぱいになります。定番の美しいトリュフや、キュートな形から大人っぽい形まで種々あるドールチョコ、そして人気の生チョコなど、バラエティ豊富です！

今年は、「生チョコ」に“福岡県産あまおう”を使用した「苺生チョコ」が新しく

加わりました。苺の爽やかな香りと酸味が、甘いチョコレートとベストマッチ！新感覚の生チョコです。苺とチョコレートの割合が難しく、何度も調整を重ね完成させました。香り豊かな素材の美味しさと職人の技術がグッと詰まった逸品をぜひお試しください。

また、今年のご好評をいただいているドールチョコの「シャンパン」に、+500円

でお好きな写真入りのオリジナルラベルが付けられるようになりました。メッセージも入れられます！思い出の写真とともに贈るのもいいですね！

イチリユウのバレンタイン商品は、最高級クーベルチュール・チョコレートを、丁寧に作った自信作ばかりです。大切な方へ贈るバレンタインギフトは、ぜひイチリユウにお任せください！

●シャンパン 2,800円(本体価格)



●苺生チョコ 1,000円(本体価格)



●生チョコ(南極ウイスキー) 1,000円(本体価格)



●トリュフ(6個入り) 1,400円(本体価格)

●トリュフ(4個入り) 1,000円(本体価格)

●トリュフ(8個入り) 1,800円(本体価格)

●トリュフ(12個入り) 2,600円(本体価格)



●バイオリン 1,500円(本体価格)



●ラプリーラビット 1,200円(本体価格)

●シュナウザー 800円(本体価格)

イチリユウでは、ホワイトデーのギフトももちろんご用意しております！詳しくは店頭で♪