



カトル・カール

Quatre-Quarts

pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

2015 AUTUMN

秋の
甘い味覚
特集号

秋の味覚たっぷり！新作ケーキをご紹介します！

マロンパフェ
640円
※本体価格

風そよぐ秋がやってきました。行楽に最適の季節ですね。そして、秋といえば、実りの秋、食欲の秋。果実が豊富に採れる秋は、スイーツにも絶好なのです！

そこで、イチリュウの秋の素材を活かした3つのケーキをご紹介します。

まずは、豪華さが目を引く、栗づくしの「マロンパフェ」。ワッフルコーンの中には、ガナッシュ入リスポンジとなめらかなマロンムース。それを国産渋栗とイチリュウ特製生クリームで飾っています。食べ応えのある、パフェのようなケーキです。

和栗の
モンブラン
440円
※本体価格

2つ目は、人気の定番、栗がまるごと1個入った「和栗のモンブラン」。ほろっとした食感の国産和栗のマロンペーストは、甘すぎない素材そのものの味！柔らかな和栗の風味がお口の中に広がり、舌の上で溶けていく感覚をお楽しみください。

3つ目の「シブースト」は、伝統的なフランス菓子を洋梨でアレンジしたケーキ。パリッとしたパイ生地に洋梨、クリーム・シブーストを重ねて、上面をキャラメリゼして仕上げました。洋梨のジューシーな食感と、なめらかなクリーム、パイの香ばしさが重なり、いくつもの食感が楽しめます。キャラメルのはろ苦さも効いています♪

シブースト
360円
※本体価格販売期間
9月～11月

今年の秋も、旬の味覚を活かしたイチリュウのケーキをぜひお試しください！大切な方への手土産にも、ご自身のご褒美スイーツにもどうぞ！

営業部
家次美実
いづみみ

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 イチリュウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15 ☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>

秋のイチオシ商品

かぼちゃスイーツと一緒に楽しもう！ ハロウィンキャンペーン

日本でも、すっかりおなじみの秋のイベント、ハロウィン。年々グッズが増え、楽しさもアップしていますね。ハロウィンは、古代ケルト人の収穫祭に由来します。悪霊を追い出す行事でもあり、カボチャには「お守り」の意味があるそうです。秋が近づくと、イチリュウの店頭はハロウィン一色に♪ 今年は、ポップなブリキの缶入りの「ハロウィンパーティーバスケット」や、キュートな紫色の帽子型の「魔女のハット」など全10点の焼き菓子セットをご用意しています。かわいい容器は、オモチャとしても使えますよ！

また、「ハロウィンロール」、「キャラメルパンプキン」、「ジャック・オ・ランタン」の3つのかぼちゃの生ケーキも期間限定で登場します。パーティーのプレゼントやお土産にぜひご活用ください。スタッフ一同、かわいい仮装姿でお待ちしております！（一部内容が変わることがあります）

●ジャック・
オ・ランタン
340円
(本体価格)●キャラメルパンプキン
360円(本体価格)●ハロウィンロール
1,300円(本体価格)●カボチャの
ムーンカー
1,500円
(本体価格)●魔女のハット
1,300円(本体価格)●ゴーストカップ
500円(本体価格)●ハロウィンパーティーバスケット
1,000円(本体価格)

※デザインは変更になる場合があります。

今年もイチリュウのスペシャルなクリスマスがやってくる！ 次号もお楽しみに！