



pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

Quatre-Quarts

カトル・カール

カトル・カールの意味

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。

プレミアムなひとときを。 大人かわいいバレンタインケーキ！

年々進化しているバレンタイン。本命、義理チョコ、友チョコと、渡す相手もだんだんと広がっていますよね。さて、今年のバレンタイン、あなたは何を贈るかお決まりですか？「ちょっとリッチな味わいのチョコで差をつけたい!」という方には、イチリユウの大人かわいいチョコレートケーキがオススメです。『プレミアム・ショコラ』[1,575円(税込)]は大人のほろ苦さと、かわいらしい甘さを両方兼ね備えた上品な味のムースケーキ。原材料に、フランスの名門オペラ社のチョコレートをとつくりと使用

バレンタイン・ホワイトデー期間の限定販売!
「プレミアム・ショコラ」1,575円(税込)

した贅沢なケーキです。

純粋なカカオ本来の味を丹念に引き出したオペラ社のチョコレートと、それぞれの層で使い分けています。ミルクチョコムースは香りも豊かで大人の味、スイートチョコムースはほどよい甘さで豊かな風味が広がります。下に敷き詰めたナッツは、砂糖を加えてキャラメル化しているのですが、制作過程では粘り気が強く出てしまったり、ナッツが固くなりすぎたりと、かなり苦労しました。そのかいあって、面白い食感を生み出すことができました。中に閉じ込めた甘ずっぱい苺のソースは、全体の味を引き締めます。ビターな大人の甘味で男性にも食べやすく仕上げた『プレミアム・ショコラ』。

今年はちょっと贅沢に、大好きな人と一緒に召し上がってみてはいかがでしょうか。

筑紫野店 大野城店
マネージャー
松山 智子(まつやまとこ)



2013年
新春
バレンタイン
特集号

発行:パティスリー イチリユウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15
☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>

季節のキャンペーン

バレンタインが近づくと、イチリユウの店頭にはチョコレートの甘い香りが漂います。

定番のトリュフ(1,050円〜)をはじめ、遊び心を効かせた『ドールチョコ』(1,890円〜)などユニークなギフトが並びます。いちばん大きなダックのチョコレートは、高さが29センチもあるので、驚かれること間違いなし!です。

毎年人気の『ハートBOX』(1,260円〜)は、ハート型のチョコレートの器にトリュフが入ったかわいいセット。見ていだけで心がウキウキしてしまいます。もちろん器も食べられますよ。

まるで宝石箱のような、チョコレートでできた箱に入った『ショコラコレクション』(4,410円)。フタを開けて、甘い香りとともに現れるのは、胸がときめく色とりどりのチョコレート菓子。本命チョコにおすすめです。

イチリユウでは、この期間限定のショートケーキ・ホールケーキも販売。彩りあふれる生ケーキは、大好きな人との素敵な時間を美味しく飾ります♪

イチリユウのバレンタイン商品は、どれも最高級クーベルチュールチョコレートを使用した逸品ばかり。バレンタインはイチリユウにおまかせください。

※価格は全て税込です。
※販売商品は多少変更される可能性があります。

本命にもお友達にも! 甘い時間を届けます♪
イチリユウのバレンタイン



ドール
チョコ



ショコラコレクション



生ケーキ



商品は他にもいろいろ。詳しくは店頭で!

ホワイトデー

イチリユウでは、ホワイトデー向けのお菓子もご用意しております。詳しくは店頭でお問い合わせください。



ハート
BOX

今後のイベント情報 子どもの日、母の日…春はイベントがいっぱいです! 詳しくは次号で!

スタッフブログも絶賛更新中♪
<http://ichiryu888.exblog.jp>