



pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

Quatre-Quarts

カトル・カール

2014年
新春&
バレンタイン
特集号

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。

「現代の名工」が作るイチリユウの名品 「シャルロット・オ・ショコラ」

2014年の幕開けです。真新しい1年が始まるとワクワクしますね。この度、イチリユウでも嬉しいことがありました！ グランパティシエの佐久間孝が福岡県の「現代の名工」を受賞したのです。

イチリユウの人気No.1商品「シャルロット・オ・ショコラ」は、この佐久間グランパティシエが30余年前に考案しました。濃厚なチョコレートの香りが際立つチョコレートのスポンジを、ビスキュイスポンジ^{※1}で包むという独自の発想。サンドしたガナッシュクリームは、ベルギー・オペラ社の最高品質のクーベルチュール・チョコレートを使用したエレガントなチョコレート菓子です。佐久間は「『作り手の思いはスポンジや生クリームの気泡に宿る』という信念

■シャルロット・オ・ショコラの受賞歴



第24回全国菓子大博覧会
フランス菓子連盟会長賞



第25回全国菓子大博覧会
ベルギー王国大使館賞



第26回全国菓子大博覧会
金賞

で、ますます精進していきます」と意気込みを新たにしました。イチリユウでは、この受賞を皆の喜びとして、これからも皆さまの幸せシーンを彩るお菓子を提供してまいります。ギフトにご自宅用にと、今年もどうぞご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

※1 卵白と卵黄を別々に泡立てる「別立て」で作ったスポンジケーキ。しつかりした食感。
※2 チョコレートの一種で、チョコレートを生クリームやバター、牛乳、洋酒などと混ぜ合わせ、用途に応じて硬さを調整したチョコレートクリームのこと。
※3 厳しい国際規格をクリアした高品質なチョコレート。



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

お洒落なチョコが勢ぞろい！ バレンタインギフトはイチリユウで！

バレンタインデーが近づくと、イチリユウの店頭は、定番の美しいトリュフチョコやさまざまなドールチョコなど、綺麗に着飾ったチョコレートたちでいっぱいになります。ドールチョコは、ラブリーラビットやシャンパンなど、キュートな形から上品な形のものまで、子供から大人まで思わず笑顔がこぼれてしまうものばかり。また今年は、大人の方に贈りたい「生チョコ(南極ウイスキー)」が新登場しました。南極ウイスキーは、100年もの歳月を経て南極で発見された「マッキンレー レア・オールド ハイランド・モル

ト・ウイスキー」です。氷の世界から解き放たれた貴重なウイスキーを復刻して、生チョコに使用しました。口にすると、芳醇なウイスキーの香りが広がる、まさに大人のチョコです。生チョコは、その他にミルクィな甘さの抹茶もあります。

イチリユウのバレンタイン商品は、いずれも最高級クーベルチュール・チョコレートを使用し、丁寧に心を込めて作った自信作です。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！



●生チョコ(南極ウイスキー)
1,050円(税込)



●生チョコ(抹茶)
1,050円(税込)

ドールチョコ



●シャンパン
2,940円(税込)

●ラブリーラビット
1,260円(税込)

●シュナウザー
840円(税込)

※口どけを楽しんでいたため、中は空洞になっています。



●トリュフ
(4個入り)
1,050円(税込)

●トリュフ
(6個入り)
1,470円(税込)

●トリュフ
(8個入り)
1,890円(税込)

●トリュフ
(12個入り)
2,730円(税込)

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♪

佐久間孝
(さくま かし)



表彰状