



カトル・カール

Quatre-Quarts

pâtisserie ichiryu

le plaisir gourmand des gâteaux

2018 early spring

新春&
バレンタイン
特集号

九州産クリームチーズ×糸島産「またいちの塩」 福岡発の新しいギフトが誕生しました！

2018年の幕開けです。新年は新しいことにチャレンジする絶好の時期ですね。皆さま今年の抱負は決まりましたか？この冬、イチリユウでも新しいことが始まりました！

2年がかりで開発してきたスイーツが商品化されたのです。その名も「博多 塩チーズケーキ」。九州産のクリームチーズと福岡・糸島の「またいちの塩」、この2つが出逢い、新感覚のチーズケーキが誕生しました。素材は小麦粉も卵も含め九州づくしです。

しっとりふんわりとしたチーズケーキは、表面のクランブルが最高のアクセント。さらりと溶ける柔らかな塩がコクのあるクリームチーズを引き立てています。

デザインにこだわったパッケージは、外箱は海の色、内箱は阿蘇の大地をイメージ。お洒落な博多土産としても最適です。イチリユウでは、これからも皆さまの幸せなシーンを彩るお菓子を提供してまいります。今年もご愛顧のほどどうぞよろしくお願いいたします。

シェフパティシエ
藤川 誠一

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。

●博多 塩チーズケーキ

4個入 500円 8個入 1,000円
6個入 750円 12個入 1,500円

※価格はすべて税抜表示です。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

本格チョコがあなたの思いを届けます！ イチリユウのバレンタインギフト♪

バレンタインデーを前に、イチリユウの店頭は美しいチョコレートが並び一層華やかです♪ 今年のドールチョコは、キュートな「ラブリーベア」、高さのある「シャンパン」など全10種類。定番のトリュフチョコ、生チョコも含め全て

クーベルチュール・チョコレートを
使用した本格派です。
大切な方へのバレンタイン
ギフトはぜひイチリユウ
におまかせください！

プラス¥500で
オリジナルラベル

●シャンパン
2,800円●ショコラ
キャット
2,000円●エッフェル塔
3,000円●ラブリー
ラビット
1,200円●ラブリー
ベア
1,000円●サッカーボール
5,500円●車
2,000円●ザウルス
1,800円●苺生チョコ
1,000円●生チョコ
1,000円●トリュフ(4個入り)
1,000円●トリュフ(8個入り)
1,800円●トリュフ(6個入り)
1,400円●トリュフ(12個入り)
2,600円

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♪

※価格はすべて税抜表示です。