



2022年1月24日(月)

常温ではカリッしっとり、温めると中からガナッシュがとろりの新食感 栄養豊富なスーパーフード カカオニブを使用した 『バレンタインフォンダンショコラカヌレ』予約開始

【予約期間】2022年1月24日(月)～2月12日(土)12:00 【お届け期間】2022年2月9日(水)～2月14日(月)

SHIROYAMA HOTEL kagoshima(城山観光株式会社/所在地：鹿児島市/代表取締役社長：東 清三郎)は、表面のカリッとした食感が人気のカヌレと、中からとろ～りガナッシュ(生チョコ)があふれるフォンダンショコラ、ふたつのおいしさを合わせて生まれた新食感「バレンタインフォンダンショコラカヌレ」を2022年1月24日(月)から2月12日(土)12:00まで100セット限定で予約を承ります。



一般的なショコラカヌレの生地は小麦粉とカカオパウダーを合わせますが、「バレンタインフォンダンショコラカヌレ」はさらにショコラも練り込んで、中に入れるガナッシュとの一体感を演出しました。トッピングに、カカオ豆を砕いてつくった栄養価の高いスーパーフード・カカオニブを使うことで、カリカリした食感、ほろ苦さと香ばしさを加え、奥行きある大人の甘さに仕上げました。常温のままなら外はカリッ、中は濃厚でしっとりしたガナッシュの味わい。電子レンジで温めると、もっちりした生地と中からあふれる温かなガナッシュのおいしさ。2つのテイストの食べ比べも楽しい商品です。オンラインショップ限定で、大人っぽいシックな色合わせのパッケージにバレンタインメッセージカードを添えて発送いたします。



(左)常温の状態：外はカリッ、中はしっとり。
(右)温めた状態：生地はもっちり、中からとろりとしたガナッシュがあふれる

【スーパーフード カカオニブとは】

カカオ豆を発酵させた後、皮と胚芽を取り除き、細かく砕いたもので、チョコレートを製造する途中過程の食品です。カカオニブの魅力は栄養価の高さです。アンチエイジングや血圧低下の効果などが期待される「カカオポリフェノール」や、リラックス効果をもたらす「テオブロミン」などを含み、一般的な食品より栄養価が高い食品『スーパーフード』として注目されています。



■商品概要

- 【商品名】 : バレンタイン フォンダンショコラカヌレ
【内容】 : 6個入り(1個50g 直径5cm×高さ5cm) 箱入り
【予約期間】 : 2022年1月24日(月)~2月12日(土)12:00
【お届け期間】 : 2022年2月9日(水)~2月14日(月)
【価格】 : 3,800円 (税・送料込)
【販売方法】 : ホテル公式オンラインショップ

<https://www.shiroyama-shop.jp/products/detail/457>

※100セット限定です。※商品は冷凍配送になります。

※2月14日(月)にお届けをご希望の場合、2月8日(火)11:00までのお申し込みが必要です。

【お召し上がり方】

- ① 〈中のガナッシュがしっとりした状態をお望みの場合〉 常温で：
冷凍庫から取り出し、約60分ほど置いて自然解凍してからお召し上がりください。
- ② 〈中のガナッシュがとろりとした状態をお望みの場合〉 温めて：
①の方法で常温に戻したものを、電子レンジ500wで20~30秒加熱してお召し上がりください。

■栄村製菓料理長のこだわり

フランス菓子の伝統的製法に基づき丁寧に焼き上げる

熱伝導率の良い銅製のカヌレ型で焼き上げます。焼く前日からカヌレ型を200度に熱し、溶かした蜜蝋を流し込んで型の表面をコーティング。生地は焼き上がりのムラを無くして食感を良くするために、前日からしっかり寝かせて落ち着かせます。焼き上げは、オーブンの温度や生地の温度を確認するのは当たり前。気温や環境も考慮し、状況に合わせて微調整しながら15分ごとに細かく生地の様子や火の通り具合をパティシエが確認します。生地が膨らんでカヌレ型から溢れてきたら、カヌレ型をテーブルに打ち下ろして膨らんだ生地を型の中に落とし込みます。パティシエがオーブンから離れること無く一つ一つのカヌレを見て、焼き上がり状態に合わせて一連の工程を繰り返すことで、“外はカリッ、中はしっとり”とした食感に仕上がります。

製菓料理長 栄村洋樹

〈プロフィール〉

パティシエ歴18年。パティスリー フレ (福岡・天神)、パティスリー ラ・ヴィエイユ・フランス (東京・千歳烏山) にて木村成克氏に師事し修業を重ねる。その後、高島屋や東京駅グランスタに店舗を出すパティスリーの統括シェフ・パティシエ等を歴任し、SHIROYAMA HOTEL kagoshima入社後は“全九州洋菓子技術コンテスト優秀賞”“福岡県洋菓子技術コンテスト優秀賞”“かごしまの新特産品コンクール鹿児島市長賞”を受賞。現在は鹿児島県洋菓子協会の理事を務める。



【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (城山ホテル鹿児島) <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

マーケティング部 吉岡/ 岩本 E-mail : e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp, iwamoto@shiroyama-g.co.jp