

フランス最高位の熟成士が手がけるチーズ専門店 「フロマジューリー・ヒサダ」と「モロゾフ」がコラボレーション

～伊勢丹新宿店にて期間限定販売～

フランス最高位のチーズ熟成士の称号を持つ久田早苗氏が手がけるチーズ専門店、フロマジューリー・ヒサダとのコラボレーションが実現しました。チーズのおいしさを引き出した贅沢なスイーツを伊勢丹新宿店にて、期間限定展開します。

取扱店舗：伊勢丹新宿店 本館地下1階 カフェ エ シュクレ トレンドスイーツ

販売期間：2018年10月03日（水）～10月16日（火）

「Fromagerie HISADA」（フロマジューリー・ヒサダ）とは

チーズ熟成士の最高位「Maître Fromager」（メートル・フロマジェ）の称号を持った最初の日本人、久田早苗氏により2004年にパリ16区にオープンしたチーズ専門店。

チーズ大国フランスで、その専門家たちから高く評価されている。日本では三越伊勢丹系列百貨店に出店しています。現地での取り扱いはもちろん、輸送方法や輸入後の管理についてもこだわり、本物の美味しさを日本の皆様にお届けしています。

この最高のチーズをチーズケーキ作りに40余年の歴史をもつモロゾフがスイーツに仕立てて展開します。

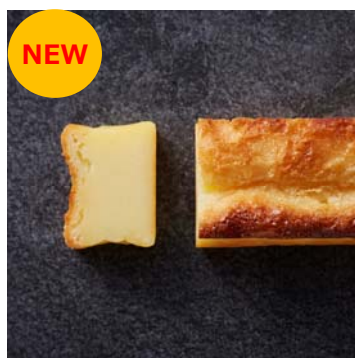


ブリヤ サヴァラン

価格：2,160円(税込)

ブリヤ サヴァランは、程よい酸味と塩味、牛乳に生クリームを加えた「トリプルクリーム」と呼ばれる濃厚なコクが特長。

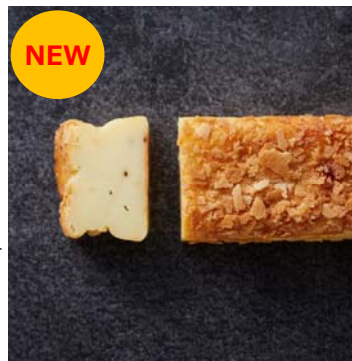
生地に相性の良いローズマリーのはちみつを加え、食感のアクセントにグラハムクラッカーを敷きました。



ヴィンテージ チェダー

価格：2,160円(税込)

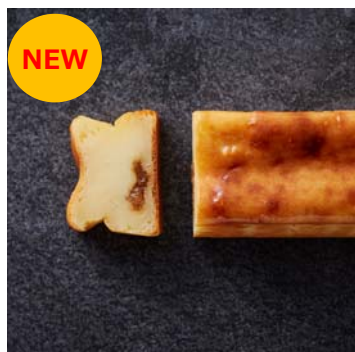
チェダーは、世界中で生産されているチーズの代表格。長期熟成により生まれた旨味成分のアミノ酸結晶は、ジャリジャリとした食感が特長。チーズ本来の味わいを活かすよう、シンプルに仕立てました。生地に弾力を持たせたもちもちとした食感が楽しめます。



シュロスバーガー アルト

価格：2,160円(税込)

シュロスバーガー アルトは、放牧された牛の生ミルクをふんだんに使用しており、旨味がぎゅっと詰まっているのが特長。伝統の製法で手作りされているチーズの深い味わいを活かしながら、黒胡椒で引き締め大人の味わいに仕上げました。



ブリード モー A.O.C.

価格：2,160円(税込)

ブリード モー A.O.C.とは無殺菌乳のkokや、そこから生まれる熟成の香り、味の深さを実感できる逸品。

白カビチーズの洗練された味の深さを感じられるよう仕上げました。白いちじくジャムとの組み合わせが絶妙な一品です。



ゴルゴンゾーラ ピカンテ

価格：2,160円(税込)

ゴルゴンゾーラ ピカンテは、世界3大ブルーチーズの一つ。個性ある青カビの風味が特長。

ゴルゴンゾーラの塩味とはちみつの甘み、香ばしいくるみの食感が調和した一品。

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 川越・栢(かや)

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話：078-822-5010