

モロゾフからチョコレートが濃厚な バレンタインにぴったりのスイーツが登場！

モロゾフ人気のカスタードプリンが、今年もバレンタインデザインで登場します。
またバレンタインのデザートにぴったりのチョコレート商品を、本年も期間限定販売いたします。

取扱店舗：全国の洋生菓子販売店舗 ※一部店舗でお取り扱いがない場合がございます。

カスタードプリン

300円(本体価格)



卵のかだけで固めたモロゾフを代表するカスタードプリン。
バレンタインにぴったりのハートデザインで登場です。

展開期間：2019年2月1日（金）～2月14日（木）

濃密プレミアム チョコレートプリン

450円(本体価格)



1層目は薄さ約1mmのチョコレートプレート。2層目はホワイトチョコレートクリーム。3層目はマダガスカル産カカオ豆のチョコレートを使用した、苦みが少なくフルーティな濃密チョコレートプリン。4層目はシングルモルトウイスキーが香るチョコレートソース。4つの層がもたらす贅沢な味わいのチョコレートプリンです。

展開期間：2019年2月1日（金）～2月14日（木）

チョコレートチーズケーキ（クリオロ種カカオ使用）

1,000円(本体価格) サイズ：約140mmφ×30hmm (容器含む)



「世界一」のチョコレートを使用した贅沢なチョコレートチーズケーキ。
クリームチーズをベースとした生地、ココアパウダーでチョコレートの風味を加え焼成し、その後クリオロ種カカオを使用したチョコレートガナッシュを天面に流しました。
※イタリアンアカデミーオブチョコレートの2004年クーベルチュール部門で世界第一位を受賞。

展開期間：2019年1月5日（土）～2月14日（木）

チョコレートリッチトルテ

1,500円(本体価格) サイズ：約120mmφ×50hmm



なめらか、ふわふわ、サクサク……
食べ進める程に新たな食感に出会えるチョコレートケーキ。ふわふわのスポンジケーキ、なめらかなチョコレートブラリネクリーム、サクサクのフィアンティーヌ(※)で様々な食感と味わいがお楽しみいただけます。
※香ばしいクレープ風の薄焼き菓子。

展開期間：2019年2月10日（日）～2月14日（木）

フォレ ノワール グルノーブル（スプリングハート）

各1,200円(本体価格) サイズ：130mmφ×60hmm



白スポンジやチョコレートスポンジで、ウォールナッツ入りのチョコレートクリームをサンドしました。まわりはチョコレートのコボで仕立てた、華やかなチョコレートケーキです。

展開期間：2019年2月10日（日）～2月14日（木）

ガトーショコラクラシック

1,000円(本体価格) サイズ：約170mmφ×30hmm (容器含む)



ベルギー産のチョコレートをたっぷり使用したチョコレートケーキ。濃厚な味わいに、ほのかなオレンジの香りがアクセント。

展開期間：2018年12月26日（水）～2019年2月14日（木）

* 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