

～夜9時から限定販売のオンラインショップ「みみずく洋菓子店」～

## 第4弾 果実と洋酒を使用した大人のケーキ発売

1日の終わりの“ご褒美”となる、素材と製法にこだわった贅沢スイーツをインターネット限定で展開する「みみずく洋菓子店」。2018年1月のデビューからご好評いただいている限定スイーツに第4弾の新商品が登場します。

NEW

21:00～24:00  
時間限定販売

### 『レーヴ・ドウ・ガトー』

インターネット限定販売

2019年4月22日(月)21:00～販売開始

[ショップURL] <https://shop.morozoff.co.jp/contents/mimizuku/>

[公式instagram] [https://www.instagram.com/mimizuku\\_yogashiten/](https://www.instagram.com/mimizuku_yogashiten/)



洋酒が華やかに香り立つ  
レーズンと白いちじくの贅沢な味わい

第4弾のスイーツは、果実と洋酒を組み合わせた大人の味。  
ひと箱に2種類の味わいを詰め合わせました。



#### フィグサンド

白いちじくとブランデーで、  
楽しい食感とまろやかな味わい

白いちじくと香り高いブランデーをふんだんに使用したケーキをホワイトチョコレートでコーティングし、ロドケの良いサブレでサンド。  
やわらかな果肉とプチプチとした食感の「白いちじく」、木樽の香りを残した芳醇で深い味わいが特長のブランデー「マリアージュ・ブランデー V.S.O.P.」、ケーキとサブレには、フランス産の発酵バターを贅沢に使用しています。

#### レザンサンド

ラムレーズンとダークラムで、  
程よい酸味と芳醇な味わい

ラム酒漬けの香り高いレーズンをふんだんに使用したケーキをホワイトチョコレートでコーティングし、ココアが香るサブレでサンド。  
レーズンは小粒で濃厚な味わいの「カレンズ」を、ラム酒は厳選した原酒を長期熟成し、伝統のブレンド方法で製造した「ダークラム酒」、ケーキとココアサブレには、フランス産の発酵バターを贅沢に使用しています。



10個入  
3,000円(本体価格)



5個入  
1,500円(本体価格)

#### ～「みみずく洋菓子店」とは～

「みみずく洋菓子店」は毎日をごんばれるあなたのために  
素材にこだわって丁寧に作り上げた限定スイーツと  
豊かな時間を過ごすためのヒントをお届けするオンラインショップです。

1. **数量限定「とっておきのスイーツ」を販売**  
限られた個数しか作れない、こだわりの素材と製法のスイーツを販売します。
2. **毎日「21:00から時間限定」販売**  
ほっとひと息つく時間、毎日21時～24時の時間限定で販売します。
3. **自分時間を充実させるヒントが詰まった「ミニコラム」を掲載**  
ライフスタイルの提案や、限定スイーツの誕生秘話をお届けします。



\* 問い合わせ先 \*

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 栢(かや)・岩崎  
〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地 電話: 078-822-5008