

# 七夕にぴったりのケーキやゼリーが登場

## ～ 2019年 モロゾフの七夕 ～

洋菓子メーカー「モロゾフ」より、今年も七夕限定スイーツを展開いたします。  
また、色鮮やかなフルーツグラスゼリーなど、七夕にぴったりのさわやかなスイーツをご用意しました。

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

### 七夕 デンマーククリームチーズケーキ（天の川）



**本体価格：1,000円**

[直径約170mm(容器含む)]

**展開期間：2019年7月1日（月）～7月7日（日）**

モロゾフ伝統の製法で焼き上げた、  
ロングセラーのデンマーククリームチーズケーキに、  
ホワイトチョコレートパウダーで「七夕の夜空」を  
イメージしたデザインを描きました。  
デンマーク産クリームチーズのkokoroを、絶妙な  
レモンの風味で引き立てた、シンプルでありながらも  
奥行きのある味わいのチーズケーキです。

#### フルーツグラスゼリー （白桃&ラ・フランス）

本体価格：250円

2019年7月1日（月）～9月13日（金）

#### フルーツグラスゼリー （せとか&甘夏）

本体価格：250円

販売中 ～7月11日（木）

#### フルーツグラスゼリー （マスクメロン&白桃）

本体価格：250円

販売中 ～7月11日（木）



みずみずしい「白桃」の甘みが楽しめる、  
ジューシーな食感ととろけるような食感の  
2層のゼリーと、やわらかな「ラ・フランス」  
果肉の組合せ。



香りや食味の良い柑橘を掛け合わせて生まれた  
みかん「せとか」特有の濃厚で甘みの強い  
ゼリーと、甘夏のザクザクとした甘酸っぱく、  
ほろ苦い果肉の組合せ。



上品な甘みと豊潤な香りの「マスクメロン」の  
おいしさをいかした贅沢なゼリーと、ジュー  
シーな「白桃」果肉の組合せ。

\* 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