

2層仕立ての贅沢な味わい 「ロイヤルクリームチーズケーキ」リニューアル

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)の焼菓子「ロイヤルクリームチーズケーキ」がリニューアルいたします。チーズのコクと旨み、アーモンドの香り豊かな風味を感じられる2層仕立てのふんわりとしたケーキは、お茶菓子やお手土産にもぴったりです。上質なクリームチーズにこだわった贅沢な味わいをお楽しみください。

2021年8月下旬 順次展開開始

※展開期間は変更になる場合がございます。

取扱店舗：全国のモロゾフ店舗 ※一部店舗でお取り扱いがない場合がございます。

NEW



ロイヤルクリームチーズケーキ

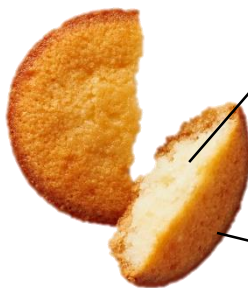
価格:130円(本体価格:120円)

デンマーク王室御用達ブランドのクリームチーズ「Arla BUKO」ならではのコクと、ほんのり塩味を感じられる奥深い味わいのチーズケーキ生地、アーモンド香るしっとりとしたケーキ生地を合わせました。ふんわり軽やかな食感を楽しめる2層仕立ての贅沢なケーキです。

※クリームチーズ:7%(2g)使用、アーモンド:3%使用

ベイクドクラウン製法

1層目の生地が帽子の「クラウン」部分のように薄く広がり、2層目を包むように焼き上げる製法。重さの違う生地を使用することで層に混じりのない2層のケーキに仕上げました。



〈内側〉
チーズケーキ生地

ほどよい塩味が引き立てる
クリームチーズのコクと旨味を楽しむ生地

〈外側〉
アーモンドケーキ生地

チーズと好相性のアーモンドの
風味が豊かに広がるしっとりとした生地

商品ラインナップ (単品)

※店舗により一部商品のお取扱いがない場合がございます。



フィナンシェ

価格:130円
(本体価格:120円)

北海道産バターの香りとコク。

袋を開けた瞬間から、ふわりとバターが香るフィナンシェ。乳本来のコクと旨みが引き立つ北海道産バターとアーモンドの風味が広がる絶妙なバランスに。しっとりとしたやさしい口どけに仕立てました。



マドレーヌ

価格:130円
(本体価格:120円)

卵の甘みをふっくら、まろやかに。

モロゾフのカスタードプリンにも使用している卵を使用し、卵の甘みとバターのコクが織りなす豊かな味わい。ほのかに香るはちみつがアクセントに。ふっくらとやわらかな食感に仕立てました。



アーモンドケーキ

価格:152円
(本体価格:140円)

モロゾフ自慢のスペシャルティ。

香り高いアーモンドプードルを贅沢に使った2層仕立て。上層はしっとりとした食感にブランデーがほんのりと香り、下層はふんわりとした口どけの中にラム酒とはちみつがほのかに香ります。

商品ラインナップ (詰合せ)

※店舗により一部商品のお取扱いがない場合がございます。



ブロードランド詰合せ(40個入)
価格:5,400円(本体価格:5,000円)



ブロードランド詰合せ(23個入)
価格:3,240円(本体価格:3,000円)



ブロードランド詰合せ(15個入)
価格:2,160円(本体価格:2,000円)



ブロードランド詰合せ(12個入)
価格:1,620円(本体価格:1,500円)



ブロードランド詰合せ(8個入)
価格:1,080円(本体価格:1,000円)

* 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・大谷

〒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