

## 「プリンとチーズケーキ」・生ブッセ専門店「MOON」 高島屋大阪店にて期間限定で登場！

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社（兵庫県神戸市）は、大好評のスイーツ「プリンとチーズケーキ」、「MOON（ムーン）」の生ブッセを高島屋大阪店にて期間限定で販売いたします。モロゾフ定番商品を組み合わせた一品や、さまざまな味わいをお楽しみいただけるこだわりの生ブッセは自分へのごほうびや手土産にもおすすめです。

**販売期間：2022年11月2日(水)～11月8日(火)**

**販売場所：高島屋大阪店 地階 POP UP STATION [BF2]**



### プリンとチーズケーキ

**価格：486円（本体価格：450円）**

カスタードプリンと、ふわっととろけるなめらかなチーズケーキを組み合わせたモロゾフ伝統のガラスカップ入りスイーツ。

卵リッチなカスタードプリンに、北海道産のクリームチーズとマスカルポーネチーズを使用した、とろけるような食感のチーズケーキを重ねました。食べ進めていくほどにプリンとチーズケーキが絡み合い、ほろ苦いカラメルソースがアクセントに。



### 生ブッセ専門店「MOON」

「MOON（ムーン）」は洋生菓子の“生ブッセ”に特化したブランドです。

ふわっ、とろっ・・・

しっとりトロけるビスキュイに、なめらかでコクのあるクリームをサンドしました。自分へのご褒美にも手土産にもぴったりな、こだわりの生ブッセ専門店です。

### モロゾフ定番スイーツ

#### ガラス容器入りの モロゾフの「カスタードプリン」

厳選されたシンプルな原料を用いて保存料を一切使用せず、卵が自然に固まる力だけを利用してじっくり蒸し焼きにしたカスタードプリン。おいしさの秘密のひとつであるガラス容器はモロゾフのプリンの代名詞になっています。

#### 1969年発売 モロゾフの「クリームチーズケーキ」

発売開始の1969年当時は、チーズケーキが現在のように一般的ではありませんでした。1970年代、雑誌などでチーズケーキが注目されるようになると、ブームが到来し、モロゾフのクリームチーズケーキはその先駆けとして大好評をいただきました。発売以来、厳選したデンマーク産の上質なクリームチーズにこだわってきました。乳の風味が豊かで、コクがあり、きめの細かい、おいしさがぎゅっと詰まったしっかりとした食感に仕上がっています。

### 「MOON」商品ラインナップ

MOON  
クリームチーズケーキ  
**195円**  
(本体価格：180円)



ミルク味味のデンマーク産クリームチーズを使用したクリームをサンドしました。チーズケーキを彷彿させる風味豊かな味わいです。

MOON  
チョコレート  
**195円**  
(本体価格：180円)



ベルギー産のチョコレートを加えたマスカルポーネクリームをサンドしました。チョコレートの風味を楽しめる濃厚な味わいです。

MOON  
カスタードプリン  
**195円**  
(本体価格：180円)



2層に充填したプリン風味のクリームをサンドしました。キャラメルソースがアクセントとなった豊かな味わいです。

MOON  
ストロベリーショートケーキ  
(福岡あまおういちご使用)  
**216円**  
(本体価格：200円)



福岡県産のあまおういちごを使用したクリームと、ホイップクリームをサンドしました。

MOON  
モンブラン  
(熊本県産栗使用)  
**216円**  
(本体価格：200円)



『栗の王様』と呼ばれる大粒で甘みが強いのが特長の熊本県産栗平栗ペーストを加えたクリームをサンドしました。