

洋菓子メーカー モロゾフ

カスタードスイーツ専門店「CUSTA(カスタ)」

関東初登場！伊勢丹新宿店に期間限定でオープン

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)より、カスタードの奥深い魅力を楽しむブランド「CUSTA(カスタ)」が伊勢丹新宿店に期間限定でオープンします。自分へのご褒美から大切な人への贈り物まで。カスタードプリンの発売以来、モロゾフがこだわり続けてきた“カスタード”の新たな魅力を伊勢丹新宿店限定の新商品とともにお届けします。

販売場所: **伊勢丹新宿店 本館地下1階 カフェ エ シュクレ/トレンドスイーツ**

販売期間: **2023年4月12日(水)～4月18日(火)**



CUSTA(カスタ)

カスタード。その奥深い世界へ。

「CUSTA(カスタ)」は素材と製法にこだわった“カスタードスイーツ”専門店です。

シンプルなのに、素材の良さや職人の技術がダイレクトに現れる“カスタード”。そのおいしさを決める大事な素材の“たまご”や、長年培った伝統の技術・レシピにこだわり、新体験のカスタードスイーツが誕生しました。

モロゾフ人気のカスタードプリンが誕生して約60年。こだわり続けてきた“カスタード”の新たな魅力があふれるスイーツをお楽しみください。



<伊勢丹新宿店限定>

NEW

タルト オピニオン

価格:540円(本体価格:500円)

香ばしく焼き上げたタルトの上に、アーモンドクリームを加えたコクのあるカスタードクリームを流し、「松の実」を散りばめて焼きあげました。ラム酒漬けのレーズンと、甘酸っぱいせとかのジャムがアクセント。

モロゾフのロングセラー「カスタードプリン」



1962年、東京銀座にほど近いモロゾフのカフェでカスタードプリンが誕生しました。材料は厳選された卵、牛乳、砂糖、カラメルにわずかなバニラの香料のみ。保存料を一切使用せず、特製のガラス容器でじっくり蒸し焼きにし、卵が自然に固まる力だけを利用することで独特のなめらかな食感に仕上がっています。

味覚や容器などは時代に合わせて少しずつ改良を重ねながらも、シンプルなる5つの素材と、どなたでも安心してお召し上がりいただける品質を現在まで守り続けています。

■店舗概要

店名: 伊勢丹新宿店

住所: 〒160-0022

東京都新宿区新宿3-14-1

(最寄駅: 新宿三丁目駅)

営業時間: 10:00 - 20:00

(一部フロア除く)

商品ラインナップ

とろっとクリーミーな『CUSTA』を楽しむ



CUSTA
(とろけるカスタードクリームのカッキー)

価格:432円(本体価格:400円)

ふわふわのスポンジケーキの上にカスタードムースをのせて、中にはとろけるようなカスタードクリームを詰めました。ほろ苦いカラメルソースがアクセントとなった、プリンを彷彿とさせるフォルムと味わいは手土産にも最適です。



クリームドール

価格:216円(本体価格:200円)

「クリームドール」とはフランス語で“黄金のクリーム”。たっぷりと詰まったとろとろのカスタードクリームとふんわり柔らかなスポンジのハーモニー。口いっぱい広がるカスタードクリームのおいしさをお楽しみください。



クリームブリュレ

価格:378円(本体価格:350円)

たまごとミルクの豊かな味わいのカスタードの天面を香ばしくブリュレ。別添の焦がしキャラメリゼのカリッとした食感と、ほろ苦い味わいがカスタードのおいしさを引き立てます。

誰かに贈りたくなる『CUSTA』の焼き菓子



カスタードクーヘン

カスタードプリンを彷彿とさせる、しっとりとしたケーキ。仕上げのシュガーグレースと香ばしいカラメルでやさしい甘さとまろやかな味わいに。



キャラメル ガレット

たまごの風味豊かなクッキーでほろ苦いキャラメルフィリングをサンドしました。



カスタードクーヘン(ホール)
価格:1,296円(本体価格:1,200円)

キャラメル ガレット 3個入 価格:389円(本体価格:360円)



キャラメル ガレット 8個入
価格:1,080円(本体価格:1,000円)



カスタードクーヘン 4個入
価格:864円(本体価格:800円)



カスタードクーヘン 8個入
価格:1,728円(本体価格:1,600円)



キャラメル ガレット 16個入
価格:2,160円(本体価格:2,000円)



ガレット&クーヘン 19個入
価格:3,240円(本体価格:3,000円)

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 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