

生ブッセ専門店「MOON」&大好評の「プリンとチーズケーキ」 大丸京都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、生ブッセ専門店「MOON（ムーン）」、大好評のスイーツ「プリンとチーズケーキ」を大丸京都店にて期間限定で販売いたします。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やモロゾフ定番商品を組み合わせた一品は、自分へのごほうびや手土産にもおすすめです。

販売期間：2023年11月1日(水)～11月7日(火)

販売場所：大丸京都店 地階ウイークリーセレクトスイーツ

京都地区
初登場！



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・・・

しっとりとろけるビスキュイに、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。

期間
限定



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。食を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。

商品ラインナップ

生ブッセ
クリームチーズケーキ
195円
(本体価格：180円)



ふんわりと焼き上げたやわらかなビスキュイにデンマーク産のクリームチーズを使用したクリームをサンドしたまるでチーズケーキのような味わい。

生ブッセ
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北海道産マスカルポーネチーズのクリームをサンド。ブランデーを加え芳醇な香りとちよびり大人の味わいに。

生ブッセ
カスタードプリン
195円
(本体価格：180円)



ふんわりと焼き上げたやわらかなビスキュイに2層のプリン風味のクリームをサンド。ほろ苦いキャラメリゼと絶妙なバランス。

生ブッセ
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「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たまるでストロベリーショートケーキのような味わい。

生ブッセ
モンブラン
(熊本利平栗使用)
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利平栗ペーストを加えたクリームをサンドしました。

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げています。