

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)」 日本橋三越本店にて期間限定で初登場！

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)」が日本橋三越本店にて期間限定で初登場いたします。自分へのご褒美から大切な人への贈り物まで。カスタードプリンが発売以来、モロゾフがこだわり続けてきた“カスタード”の奥深い魅力をお届けします。

販売場所: 日本橋三越本店 本館地下1階 スペース#B1

販売期間: 6月26日(水)～7月2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”の奥深い魅力があふれるスイーツをお楽しみください。

<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ーキ)

価格: 486円(本体価格: 450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。



クレームドール

価格: 270円(本体価格: 250円)

「クレームドール」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。



クレームブリュレ

価格: 432円(本体価格: 400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



クレームプール

たっぷり詰まったとろとろの
カスタード風味のクリームと、ふんわり
柔らかなスポンジケーキのハーモニー。
ほろ苦いカラメルの味わいがアクセント。



クレームプール 3個入
価格:594円
(本体価格:550円)



クレームプール 6個入
価格:1,296円
(本体価格:1,200円)



クレームプール 12個入
価格:2,160円
(本体価格:2,000円)



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。



カスタードクーヘン 4個入
価格:972円
(本体価格:900円)



カスタードクーヘン 8個入
価格:1,944円
(本体価格:1,800円)



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
包み込んだ、ほろほろ食感のガレット。



キャラメルガレット 8個入
価格:1,296円
(本体価格:1,200円)



キャラメルガレット 14個入
価格:2,160円
(本体価格:2,000円)



ガレット&クーヘン 18個入
価格:3,240円
(本体価格:3,000円)

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、卵が自然に固まるだけを利用することで独特のなめらかな食感に仕上げています。

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：日本橋三越本店

住所：〒103-8001

東京都中央区日本橋室町1-4-1

営業時間：午前10時～午後7時

(食品・1階は午前10時～午後7時30分)

※各階レストラン・喫茶は店舗により

営業時間が異なります。

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 大谷・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：078-822-5010