

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)」

伊勢丹新宿店にて期間限定で新商品登場!

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)」の新商品を伊勢丹新宿店にて販売いたします。その他にも、自分へのご褒美から大切な人への贈り物まで、モロゾフがこだわり続けてきた“カスタード”の奥深い魅力が詰まったスイーツを期間限定でお届けします。

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:7月3日(水)~7月9日(火)

NEW

CUSTA カスタードプリン

価格:378円(本体価格:350円)

なめらかな舌触りと贅沢な卵のコクを感じられるカスタードプリン。厳選した素材をガラス製の容器でじっくり蒸し焼きにすることで独特のなめらかな食感を生み出しました。ほろ苦いカラメルソースがカスタードプリンの味わいを引き締めます。

<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: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(ホール)
価格:1,620円
(本体価格:1,500円)



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)



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。

シンプルだけに、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。

■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

営業時間：午前10時～午後8時

※各フロアにより営業時間が
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