

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)」 横浜初登場！横浜高島屋にて期間限定販売

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)」が横浜高島屋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：**横浜高島屋地1階 Foodies' Port2
スイーツマーケット POP UP1**

販売期間：**10月23日(水)～10月29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。

<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(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)

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：横浜高島屋

住所：〒220-8601

横浜市西区南幸1丁目6番31号

営業時間：午前10時～午後8時

※一部営業時間が異なる売場がございます。

* 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五丁目3番地

電話：078-822-5010