

カスタードスイーツ専門店「CUSTA(カスタ)」 銀座三越に新店舗オープン！

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)」の2号店が銀座三越にオープンします。同ブランドは、モロゾフのカスタードプリン発売60周年を迎えた2022年4月に大阪に1号店をオープン。関東初の常設店となる「CUSTA 銀座三越」から、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。

2024年10月30日(水) オープン



※店舗イメージ

■店舗概要

店名：CUSTA 銀座三越

住所：〒104-8212

東京都中央区銀座4-6-16

本館地下2階 洋菓子

営業時間：午前10時～午後8時

※営業時間は変更になる場合がございます。
ホームページにてご確認ください。

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。

銀座三越限定 新商品

カスタードクーヘン(ダブルカラメル)

価格:1,728円(本体価格:1,600円)

しっとりとした焼き上げた口どけの良いたまごの風味豊かなケーキに、ほろ苦いカラメルソースとシュガーグレーズの繊細な味わいのコントラスト。香ばしい焦がしキャラメリゼのカリッとした食感がアクセントに。



<その他商品ラインナップ>

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ケーキ)

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



クレームブール

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。



クレームブール 3個入

価格:594円
(本体価格:550円)



クレームブール 6個入

価格:1,296円
(本体価格:1,200円)



クレームブール 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)

* 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