

シェ・シバタ×meito パティシエ監修 チョコレート 「オペラピスターシュ」、「フレジエ」、「ラムモンブラン」 2021年9月6日(月) 新発売!

名糖産業株式会社(本社:愛知県名古屋市)は、この度、「シェ・シバタ」のパティシエ柴田武氏監修のスイーツチョコレート、「オペラピスターシュ」、「フレジエ」、「ラムモンブラン」の3品を発売します。
パティシエ監修の、こだわりのチョコレートをお楽しみください。

オペラピスターシュ



フレジエ



ラムモンブラン



パティシエ 柴田 武 氏

岐阜県多治見市出身。
現在国内外に10店舗以上を構える「シェ・シバタ」のオーナーシェフ。日本人として初めてパティシエとしてのブランドを海外展開し、フランスの伝統や基礎を大切に独自のスウィーツを発信し続けている。

商品名	オペラピスターシュ
内容量	3本入り
参考価格	180円(税抜)
発売日	2021年9月6日(月)

商品名	フレジエ
内容量	3本入り
参考価格	180円(税抜)
発売日	2021年9月6日(月)

商品名	ラムモンブラン
内容量	3本入り
参考価格	180円(税抜)
発売日	2021年9月6日(月)

◆商品特徴

①パティシエ監修のスイーツチョコレート

・「シェ・シバタ」のパティシエ柴田武氏が監修した、ケーキの味わいを表現したチョコレートです。

②リッチな味わい

・オペラピスターシュ…「オペラピスターシュ」をイメージしたチョコレート。

ピスタチオの深い旨みと、ブランデーが香る大人の味わいを楽しめます。

・フレジエ…フランスのショートケーキ「フレジエ」をイメージしたチョコレート。

さわやかな苺の酸味と、焼き菓子のサクツとした食感を楽しめます。

・ラムモンブラン…「ラムモンブラン」をイメージしたチョコレート。

まろやかな栗の甘みとラム酒が香る大人の味わいを楽しめます。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

名糖産業株式会社 食品開発部 担当:成田、北國

〒451-8520 名古屋市西区笹塚町 2-41 TEL:052-521-7118 FAX:052-529-1181

メールでのお問い合わせ: <https://www.meito-sangyo.co.jp/contact/>

<本商品に関するお問い合わせ先>

名糖産業お客様相談係 TEL 0120-855-337 (受付時間 平日 9:00~17:00)