

News Release

2018年12月4日 株式会社シュクレイ



新スイーツブランド「京都珈琲菓子 モカボン」 ジェイアール京都伊勢丹に12月5日（水）グランドオープン

株式会社シュクレイ（代表取締役：河越誠剛）は、ジェイアール京都伊勢丹 地下1階食品フロアに珈琲をテーマにした新スイーツブランド「京都珈琲菓子 モカボン」を12月5日（水）にグランドオープンすることをお知らせいたします。

珈琲の良い香りが口の中いっぱい広がるどこか懐かしい風味の焼き菓子をお楽しみいただけます。



コーヒーフィナンシェ

香りの良い珈琲生地、チョコチップをたっぷり練りこみ焼き上げました。仕上げの珈琲シロップが生地にしっとり感をプラス。味わい深いフィナンシェに仕上げました。

【ブランドロゴ】



【店舗概要】

店名： 京都珈琲菓子 モカボン

オープン日： 2018年12月5日（水）10：00

所在地： 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町
ジェイアール 京都伊勢丹 地下1階「食品フロア」

営業時間： 10：00～20：00

店休日： ジェイアール京都伊勢丹営業カレンダーに準じる

News Release

2018年12月4日 株式会社シュクレイ



◆商品情報



コーヒーミルフィユ

サクッと軽い食感に仕上げたパイに、自慢の珈琲クリームを挟みました。芳醇でバランスのとれた珈琲の香りとパイの食感を楽しめる大人のミルフィユです。



カフェオレケーキ

コクのあるカフェオレ風味の生地を、レモンの香りが爽やかなホワイトチョコレートでコーティングしました。生地に入れたチョコチップがアクセントになり食感も愉しめる優しい甘さのケーキです。



ティラミス

珈琲シロップをたっぷり染み込ませた生地に、マスカルポーネクリームと、珈琲ジュレを重ねて仕上げた、珈琲好きにはたまらないティラミスです。

News Release

2018年12月4日 株式会社シュクレイ



◆商品情報



モカロール

アーモンドの入った珈琲生地で、バター風味がほんのりと薫る珈琲バタークリームを巻き上げました。昔懐かしい味わいのクラシックなロールケーキです。

チョコレートコーヒービーンズ

しっかりとローストした珈琲豆にココのあるチョコレートをコーティングしました。甘さと芳ばしさがクセになるお菓子です。カリッとした食感もお愉しみください。



写真：「京都珈琲菓子 モカボン」パッケージ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社シュクレイ 企画開発部 宛
メールアドレス：info@sucrey.co.jp 電話番号：0120-39-8507