

メゾンカイザー“初”のフルーツシリーズ！
第一弾は夏にぴったり、爽やかなレモンを使用した
「Fruit de saison ~ Citron」
2017年7月14日（金）より期間限定発売！

フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区、代表取締役：木村周一郎）は、フルーツを使用した初のシリーズ「Fruit de saison（フリユイド セゾン）」を展開します。

第一弾となる今回は、夏に合わせてレモンをテーマに「Fruit de saison ~ Citron」（フリユイド セゾン：季節のフルーツ～レモン）を、7月14日（金）からメゾンカイザー全店舗で6種類の新商品を期間限定で新発売します。



■メゾンカイザー初の“フルーツシリーズ”「Fruit de saison ~ Citron」

今回メゾンカイザーでは、暑い夏でもパンを楽しんでほしいという思いから、「Fruit de saison ~ Citron」と題し、さわやかな酸味持つレモンを使用した味わい豊かなオリジナルのレモン商品6種を期間限定で新発売します。

今回新たに発売する商品は、全国のメゾンカイザーのシェフの手によって作られた42種類もの試作品の中から選ばれました。

人気商品のザマンドや、爽やかな甘みを感じられるデニッシュ、塩レモンとツナマヨの意外な組み合わせが新しいフーガスなど幅広いラインナップを用意しました。





BRIOCHE CITRON
-ブリオッシュシトロン-
180円（税別）

カヌレ型で焼き上げたブリオッシュに、さわやかなレモン香るチョコレートをコーティングしました。



CAKE CITRON
-レモンケーキ-
370円（税別）

生地にレモンクリームを練り込み、輪切りのレモンをのせた爽やかな甘さのパウンドケーキです。



DANISH CITRON
-デニッシュシトロン-
330円（税別）

レモンクリームの酸味が後を引く、絶妙な甘さの夏限定の爽やかなデニッシュです。



**CROISSANT AUX
AMANDES CITRON**
-レモンのクロワッサンザマンド-
360円（税別）

レモン味のザマンドクリームを絞り、スッキリとした甘さに仕上げた、夏にぴったりのザマンドです。



FOUGASSE GARNIE
-アボカドとトマトの塩レモンフーガス-
400円（税別）

ツナマヨベースに彩の野菜を散りばめ塩レモン味で味をまとめたフーガスです。



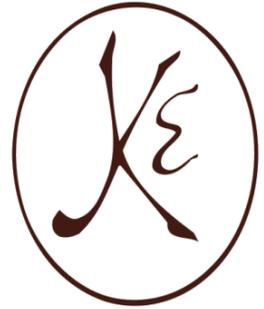
ÉCLAIR AU CITRON
-エクレアシトロン-
330円（税別）

レモンの酸味とクリームのお味のバランスに
こだわり、夏にぴったりなエクレアに仕上がりました。

■会社概要

社名 : 株式会社 ブーランジェリーエリックカイザージャパン
所在地 : 東京都港区芝浦2-14-5 ユニベル田町ビル2F
設立 : 平成12年9月
代表者 : 代表取締役 木村周一郎
事業内容 : 製パン、製菓の製造販売

◇ホームページ : <http://maisonkayser.co.jp/>
◇オンラインショップ : <http://maisonkayser-netshop.jp/>
◇店舗情報 : <http://maisonkayser.co.jp/location/>



MAISON KAYSER
— PARIS —