Press Release



<報道関係者各位> 2018年5月17日

ショコラティエが創る、パティスリー&カフェ「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」
DEL'IMMO人気のドーム型のスイーツパフェから初夏に向けた新作が登場!

「パフェール メロディメロン」

2018年5月21日(月)より渋谷ヒカリエ ShinQs店限定で販売開始

5月12日(土)より「パフェール チェリーピスターシュ」は好評発売中!

株式会社ブロードエッジ・ファクトリー(本社:東京都渋谷区、代表取締役:丸岡栄之)が運営する「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」(以下「DEL'IMMO(デリーモ)」)は、シェフショコラティエ/パティシエ江口 和明が考案した、ドーム型スイーツ「パフェール」の新作「パフェール メロディメロン」を、5月21日(月)より渋谷ヒカリエ ShinQs店限定で販売を開始します。5月12日(土)より「パフェール チェリーピスターシュ」も好評発売中です。



販売開始日:2018年5月21日(月)〜 ※パフェール チェリーピスターシュは5月12日(土)より好評発売中 取扱店舗:渋谷ヒカリエ ShinQs店のみ

パフェールの新作は「赤肉メロン」や「アメリカンチェリー」といった、夏に旬の果物とショコラのマリアージュをお楽しみいただけます。ビターチョコレートソースや、チョコレートクリームをサンドし、ドーム状に包み込むことで、見た目にも鮮やかな一品となっています。

シャンパンゼリーとサクサクのパイ生地、チョコレートソースの土台にはたっぷりの赤肉メロンを使用。 メロンソルベと爽やかな酸味が特徴のヨーグルトシャンティと合わせ、パッションジャムとホワイトチョコ レートのドームに閉じ込めた「パフェール メロディメロン」、フレッシュなアメリカンチェリーと、より甘 みを引き立たせるためにコンポートにしたチェリーを使用。濃厚なピスタチオのアイスに、カカオ分57%の クーヴェル・チュールを使用した、ビターショコラのチョコレートソースと組み合わせ、チェリージャムの ドームで閉じ込めた「パフェール チェリーピスターシュ」です。

今の季節だからこそ味わうことのできる、大人のパフェをぜひお楽しみください。

商品概要

◇ 「パフェール メロディメロン」

57%のビターショコラを含んだチョコレートソースを土台に、今が旬でジューシーな果汁と程よい甘みが楽しめる赤肉メロンとシャンパンのゼリーをミックス。そこにメロンのソルベを入れて酸味のあるクリームと組み合わせ、パッションジャムとホワイトチョコレートでできた半球ドームで包みこみ、最後にたっぷりの赤肉のメロンを添えた味わい深い一品となっています。ヨーグルトシャンティで酸味のあるクリームがメロンの甘みを更に引き立て、シャンパンゼリーが普段は味わうことのできないプレミアム感を演出します

価格:1,200円(税込)





◇ 「パフェール チェリーピスターシュ」

57%のビターショコラを含んだチョコレートソースとパイ生地をカップの一番下に敷き詰め、チョコレートクリームでサンドしています。ドームの中には濃厚なピスタチオアイス、グリオットチェリー、シャンパンゼリーが入っており、酸味と甘みのあるジューシーな逸品となっています。トップにあるアメリカンチェリーと中央のグリオットチェリー、ピスタチオの相性は抜群です。これにビターチョコレートソースの苦味が合わさることによって爽やかさの中にも深みのある、デリーモらしい大人味のパフェに仕上がっています。

価格:980円(税込)

【渋谷ヒカリエShinQs店1日限定 江口シェフ来店イベント】

2種類の新作パフェ「パフェール メロディメロン」「パフェール チェリーピスターシュ」の販売開始を記念し、シェフショコラティエを務める、江口和明が店頭に立って、お客様の目の間で商品を作る「江口シェフ来店イベント」を5月26日(土)に渋谷ヒカリエ ShinQs店にて、11時より開催いたします。

<渋谷ヒカリエShinQs店1日限定 江口シェフ来店イベント概要>

日時:5月26日(土)11時~15時 場所:渋谷ヒカリエShinQs店 お問い合わせ先:03-6434-1825



<発売店舗概要>

■店名: Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ) 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

・所在地: 〒150-0022 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

· 営業時間: 10:00~21:00(%L.O 20:30)

・電話番号: 03-6434-1825

・定休日:渋谷ヒカリ工営業に準じる



◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは

チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションをもとに 世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を 作りたい。それがデリーモの始まりでした。

ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、紅茶、ワインとのマリアージュにも無限の可能性を感じて下さい。



<他店舗概要>

■店名:Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ)東京ミッドタウン日比谷店

・所在地:〒100-0006 東京都千代田区有楽町1丁目1-3東京ミッドタウン日比谷B1F

・営業時間:11:00~23:00(※L.O22:00)

・電話番号:03-6206-1196 ・定休日:施設に準じる

■店名:Pâtisserie & Chocolat Bar DEL'IMMO(パティスリー&ショコラバー デリーモ)目白店

・電話番号: 03-3988-1321

・所在地: 〒 171-0031 東京都豊島区目白 2-39-1 トラッド目白 1F

・営業時間:11:00~20:00(※L.O 19:00)

・定休日:施設に準じる



東京ミッドタウン日比谷 店



目白店

<公式SNS情報>

■ Facebook

URL: https://www.facebook.com/de.limmo/

■ Instagram

アカウント名: de_limmo

URL: https://www.instagram.com/de limmo/

■公式LINE

アカウント名:@delimmo

ID検索し、友だち追加してください。