



**アンリ・シャルパンティエの人気No.1ゼリー  
「テリーヌ・ドウ・フリユイ」が今だけの豪華なデザートにドレスアップ！  
「テリーヌ・メルベイユ」新登場！**



株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド、「アンリ・シャルパンティエ」は、6月1日（土）より夏の新品「テリーヌ・メルベイユ」を期間限定で販売中です。

今回初登場となる「テリーヌ・メルベイユ」は、アンリ・シャルパンティエを代表する夏のギフト「テリーヌ・ドウ・フリユイ」をドレスアップした、季節限定のデザートです。「メルベイユ」とは、フランス語で「素晴らしいもの」。色とりどりのフルーツが宝石のように並び、見た目にも美しく上品な「テリーヌ・ドウ・フリユイ」の華やかさをそのままに、ムース、ゼリー、フルーツの層が奏でる味のハーモニーをお楽しみいただけます。暑くなるこれからの季節にぴったりの、アンリ・シャルパンティエならではの夏の新定番です。

「テリーヌ・メルベイユ」のラインナップは、〈マンゴー＆ココ〉〈マスカット＆スパークリング〉〈オレンジ＆ヨーグルト〉の3種類。夏らしい爽やかな味わいと華やかな見た目が、ご家族やご友人と過ごす夏の午後のひとときを彩ります。

【販売期間】 2019年 6月1日（土）～8月31日（土）

【販売店舗】 アンリ・シャルパンティエ 生ケーキ取扱い全店舗（百貨店を含む） ※なくなり次第終了



◆マンゴー&ココ

価格：¥810（税込）

夏らしいマンゴーとココナッツの組み合わせが楽しめます。マンゴーをソースとプリンとの2種類の使い方することで深みのある味わいに。ココナッツのプリンを挟むことで3層の色使いが美しく出るようにしました。

天面には大きめにカットしたマンゴーに、フランボワーズの赤で彩り豊かに仕上げています。

[特定原材料等] 乳成分・ゼラチン／お酒使用



◆マスカット&スパークリング

価格：¥821（税込）

下層には白ワイン（甘口）のムースを流し、その上のライムゼリーと、青りんごのリキュールを加えた炭酸ゼリーがより引き立つように仕上げています。天面にはフレッシュのマスカットと洋梨、チャービル※を飾り、見た目も味わいも爽やかな一品です。

※チャービル：セリ科の一年草。フレンチパセリとも呼ばれる。

[特定原材料等] 卵・乳成分・ゼラチン／お酒使用



◆オレンジ&ヨーグルト

価格：¥800（税込）

オレンジ、グレープフルーツの赤・白の美しい色味に、清涼感のあるほんのりレモン風味のクラッシュゼリーを飾りました。下層のソレイユゼリーは夏を感じさせる柑橘系の味でまとめ、ヨーグルトのムースを重ねることでコクのある味わいと色とりどりの食感をお楽しみください。

※ソレイユゼリー：オレンジ、グレープフルーツ、ブラッドオレンジなどを使用したピューレーで作ったゼリー、パソア（パッションフルーツのリキュール）が味わいに奥行きを与えます。

[特定原材料等] 乳成分・ゼラチン・オレンジ・りんご／お酒使用

★夏のひんやりスイーツをギフトでも！

「テリーヌ・ドウ・フリユイ」

みずみずしいフルーツをテリーヌ型に贅沢につめて、相性のよい洋酒を香らせたゼリーと合わせました。さわやかな余韻が残る、涼やかで香り高い風味です。本格的なテーブルデザートとしてお召し上がりいただけます。

6コ入り ¥2,916 など



アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデセール『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」（国内89店舗、海外3店舗）。ギネス世界記録®を誇るフィナンシェや、世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。公式HP：<http://www.henri-charpentier.com/>