

2009年1月26日

MALMAISON

コンビニ初! 成城マルメゾン・大山シェフ プロデュース “ふわっと幸せ! 新感覚スイーツ”新発売!

～2/5(木)より全国のセブン-イレブンにて限定発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン(東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>山口 俊郎)は、2009年2月5日(木)より、成城マルメゾンの大山栄蔵シェフがプロデュースした『エクレールショコラ』と『3色のムースショコラ』を、全国のセブン-イレブン12,074店舗(08年12月末現在)で3週間の期間限定発売をいたします。大山シェフのプロデュースによる商品をコンビニエンスストアで販売するのは今回が初めてであり、通常では東京の成城と赤堤の店舗でしか味わえない商品が、身近なセブン-イレブンで気軽にお楽しみいただけます。

記

1. 商品の概要

- (1) 商品名 : 『エクレールショコラ』
- (2) 価格 : 180円(税込)
- (3) 商品特徴 : 上掛けチョコレートをフォンダンチョコレート(砂糖を再糖化させたもの)にすることで、シャリとした食感が特徴



- (1) 商品名 : 『3色のムースショコラ』
- (2) 価格 : 280円(税込)
- (3) 商品特徴 : 3種のチョコムースを使用し、ふわっととろける食感が特徴



2. 大山シェフプロフィール



- ・1971年に渡仏後、スイスの製菓学校へ入学し、卒業後はパリで修業
- ・1977年に帰国後、東京・成城に「マルメゾン」をオープン
- ・以後四半世紀に渡り、日本の洋菓子界をリードしている先駆者の一人
- ・「ル・パティシエ・タカギ」高木シェフ
「アニバーサリー」本橋シェフ
「明治記念館」製菓統括 日高シェフ 等
数多くの有名シェフを輩出
- ・現在社団法人日本洋菓子協会連合会常務理事、および指技術導部委員長等を務める他、調理師学校等で後進の育成に努めている

3. 「マルメゾン」とは



- ・「おいしいケーキは材料が命」がモットー
- ・フルーツの持つ自然の姿、色、香りと甘さの表現こそフランス菓子の真髄と考え、洋菓子を作り続けている
- ・ケーキ、ショコラ、焼き菓子、アイスクリームと幅広い品揃え
- ・成城店の店内奥にはゆったりとした雰囲気のカフェを併設

4. 大山シェフのこだわり(商品特徴の詳細)

『エクレールショコラ』

- ・カカオ分の高いベルギー産チョコを使用したチョコホイップを充填
- ・手が汚れないよう、上掛けコーティングはシュー皮の上部のみに丁寧にトッピング
- ・フォンダンチョコレートとチョコホイップクリームのバランスが良く、程よい甘さに仕上げ
- ・ローストしたナッツを上部にトッピングすることにより、味と食感にアクセント
- ・パッケージも大山シェフが自らプロデュース



『3色のムースショコラ』

- ・3種類のチョコレートムースを使用し、見た目にも綺麗な商品
- ・ムースはゼラチン等を一切使用せず、チョコのカカオ分だけでやさしく固めることでふんわりと、とろけるような食感を実現
- ・ムースの間にプレーンとココアのスポンジを挟み、食感のアクセントを演出
- ・上からミルクチョコムース、ホワイトチョコムース、ダークチョコムースを重ね、下にいく程ダークな味わい



大山シェフからのコメント

「コンビニエンスストアのスイーツのイメージを変えたい！」との思いで今回商品を作りました。もちろんマルメゾンのコンセプトである「おいしいケーキは材料が命」ということに対しても一切妥協せず、徹底的にこだわって仕上げた商品です。自信を持ってお勧めします。この機会に是非、ご賞味ください。

