

## 御菓子つちや『CHOCOLAT TERRINE (ショコラテリーヌ)』のご紹介

### ～干し柿と梅酒の出会い “おいしい柿プロジェクト”第二弾～

つちやの柿が持つ、味だけではない効能を活かし、あたまにいい・からだにいい・こころにいいスイーツを皆様にお届けしたい」そんな想いから立ち上げた “おいしい柿プロジェクト”。第二弾の『CHOCOLAT TERRINE (ショコラテリーヌ)』は、

ぎよくせんどう きじょううめしゅ  
玉泉堂酒造の「貴醸梅酒」に漬けた自家製高級干し柿「御前白柿」と、ヴァローナのチョコレートを贅沢に使った生地とのマリアージュにより、スイーツならではの幸福感をお届けするチョコレートテリーヌです。

こだわりの素材の1つであるチョコレートには、フランスの老舗メーカー「ヴァローナ」の厳選された3種類を使用しました。

- ・持続性のあるカカオの香りと深い苦みのグアナラ。
- ・カカオの風味とバニラの香りが楽しめるジヴァラ・ラクテ。
- ・繊細なほろ苦さと酸味のエクストラビター。

カカオの配合率・味・香りが違うチョコレートの特徴を最大限に引き出し、ふくよかな香りと濃厚な味わいを残しながら、しっとりなめらかな口どけに仕上げました。

爽やかな酸味と梅独特の完熟したマンゴーのような香りが絶妙なバランスで調和された、玉泉堂酒造の『貴醸梅酒』に漬け込むことにより、深みのある味わいが生まれた「御前白柿」とのマリアージュをお楽しみください。

フランス産・デンマーク産の2種類の厳選したチーズを使用した「フロマージュテリーヌ」とのハーフ&ハーフもご用意しました。

バレンタインなど大切な方へのギフトはもちろん、ご自身へのご褒美にもお薦めです。

**商品発表会** 1月22日(金) 13:30～

つちや三城店 大垣市小野町3丁目103 TEL: 0584-78-8411

**商品名** 『ショコラテリーヌ』・『フロマージュテリーヌ・ショコラテリーヌハーフ&ハーフ』

**販売価格** 1箱 (8切入) 各3,800円(税込)

**予約受付開始日** 1月25日(月) **店頭受渡し開始日** 1月31日(日) から

**販売場所** 御菓子つちや直営7店舗 (俵町本店・駅前店・赤坂店・三城店・

トミダヤ養老店・アルプラザ鶴見店・アピタ北方店)

御菓子つちや ホームページ <https://www.kakiyokan.com/>