

パティシエ 加藤正人 プロデュース バレンタイン 『チョコラティーノ』

株式会社ワンダーテーブルの「東京ベリーニドルチェ」では、バレンタイン限定のドルチェをご用意します。パティシエ加藤正人がプロデュースした厳選素材を使った『チョコラティーノ』は、二通りの味わいを楽しむことができ、毎年好評を得ています。



◆Cioccolato 【チョコラティーノ】

チョコレート生地「生チョコ」を入れて焼き上げたケーキです。外側は軽いバターケーキ。レンジで10～15秒ほどあたためると、ケーキの中に忍ばせた「生チョコ」がトロリと溶け出します。よく冷やして召し上がれば、もう一つの味わいを楽しめます。甘みを抑えたケーキなので、男性の方でも飽きることなく召し上がれます。パティシエ 加藤正人のオススメの飲み物はストレートティー。2通りの美味しさを味わえる『チョコラティーノ』を是非おたのしみください。

◆金額

1個 ¥320 (税込)

3個セット ¥1,000 (税込)

(※金額を変更する可能性があります)

◆発売期間

2008年2月1日(金)～2月14日(木)

(※開始日を変更する可能性があります)

◆パティシエ 加藤正人プロフィール

1957年生まれ。大学在学中に芦屋の「アンリ・シャルパンティエ」でのアルバイトがきっかけで、洋菓子業界に入る。以後、苦楽園「ヘクセンハウス羽衣屋」、芦屋「ヒゴの店」、銀座「ぶどうの木」で洋菓子の修行を続ける。また78年には6ヶ月間のヨーロッパ周遊し各地の洋菓子を学ぶ。97年にワンダーテーブルに入社。

◆東京ベリーニドルチェ

本場イタリアのチーズと新鮮な旬のフルーツを贅沢に使ったオリジナルイタリアンドルチェをお楽しみ頂けます。フレッシュケーキからギフトにピッタリのクッキーまで、保存料や添加物は一切使用せず、ひとつひとつを丁寧に手作りで仕上げています。お持ち帰りのほか、店内のテーブルでも、旬の季節ごとに届く香り豊かな紅茶と一緒に楽しみ頂けます。

営業時間： 10:00～21:00 (イートイン L.O.20:30)

URL : <http://www.wondertable.com/doc/whatsnew/test/gakudo%20ekure/WONDERTABLE.htm>

◆問合せ先 (取材・インタビュー希望の方はこちらまで)

株式会社ワンダーテーブル (<http://www.wondertable.com>)

営業部企画部 竹原 真理子 (mariko-takehara@wondertable.com)

〒162-0067 東京都新宿区富久町 13-19 TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639