

## メゾンカイザー

## ハーゲンダッツと期間限定ベーカリーをコラボ 温度や食感の違いを生かしたメニューに注目

ブルーランジェリーエリックカイザージャパン(木村周一郎社長)と、ハーゲンダッツ ジャパン(馬瀬紀夫社長)は、パンとアイスクリームを組み合わせたオリジナルメニューを提供する期間限定ベーカリー『MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery』を、4月19日～5月9日まで東京・丸の内メゾンカイザーカフェにオープンした。特別に開発したパン2種を含め、テイクアウト6品と、温かいパンと冷たいアイスで組み立てたイートイン8品を販売した。

(価格はすべて税別)



木村周一郎社長。「温度や食感の違いを生かして、どれだけユニークなアイデアで濃厚なアイスの味わいを最大限引き出せるかを意識して開発。またイベントならではのフォトジェニックで魅力的な見た目も重視したので楽しんでほしい」



### ヴェイノワと相性抜群

『ヴェイノワーズショコラ with“クッキー&クリーム”』は、人気のクッキー&クリームアイスクリームとチョコレートチップを練り込んだヴェイノワ。「最も相性が良かったヴェイノワだが、見た目が控えめなのでトッピングにローストのスライスアーモンドをたっぷり刺すように盛り付けて、ビジュアルも食感もインパクトを持たせた」(600円)

### 濃厚バニラを際立たせる 風味と食感

『クロワッサンハット with“バニラ”』は、レモンピールとゼスト入りの爽やかな印象のプリオッシュをクロワッサンで包んで焼き上げたオリジナルパンを使用し、濃厚なバニラの味を引き立てた。「中心はプリオッシュのふわっと感、外はクロワッサンの軽いサクサク感、アイスのとろける口溶け、サクサクしたパン粉のクランブルトッピングで、異なる食感を重ねた」と開発のMD本部アドバイザー小島岳士シェフ(600円)

### 抹茶×リンゴ×パイの マッチング

抹茶のほろ苦くすっきりした甘さに、リンゴの自然な味わい、ペリーの酸味、パイの風味と食感が絶妙なハーモニーを醸す『ショソノオム with“グリーンティー”』。「イートインでは“温かい×冷たい”のシズル感を楽しんでほしい」とレストラングループ岡嶋伸忠グランシェフ(1,300円)



### 定番が華やかな一皿に変身

『クロワッサンオザマンド with“バニラ”』は、女性に人気の高かった彩りも華やかな一皿。ラムシロップに漬けた後に、香ばしいアーモンドクリームを挟んで焼き上げた定番クロワッサンオザマンドに、濃厚なバニラアイスクリーム、ベリー類を盛り合わせた(1,300円)

