

ゴディバが日本各地のシェフとともに作り上げたスイーツを月替わりでお届けする「ゴディバ マンスリー シェフズ セレクション」

ゴディバと福井県・勝山名菓「羽二重くるみ」による和洋折衷のハーモニー

「羽二重くるみ ショコラ&フランボワーズ」発売

～2023年11月24日(金)より店舗・数量限定販売～

ゴディバ ジャパン株式会社(東京都港区)は、ゴディバが日本各地のシェフとともに開発する「ゴディバ マンスリー シェフズ セレクション」から、「羽二重くるみ ショコラ&フランボワーズ」を、2023年11月24日(金)より西武福井店、12月8日(金)より北陸三県(石川県、富山県、新潟県)の一部ゴディバショップ限定、および、GODIVA café5店舗にて数量限定販売します。



1926年、ゴディバと同じ年に創業した福井県の老舗和洋菓子店、はや川とのコラボレーションから誕生した「羽二重くるみ ショコラ&フランボワーズ」を発売します。

福井名産の絹織物『羽二重』のやわらかな感触を餅菓子として再現したことをその名の由来にもつ、餅粉を蒸して砂糖や水飴を加えて練り上げた白くてなめらかな餅菓子、福井名物・羽二重餅に、甘く煮つめた和くるみを練りこみシュー皮でサンドしたはや川の『羽二重くるみ』。「羽二重くるみ ショコラ&フランボワーズ」では、ベルギー産のカカオ分72%のダークチョコレートガナッシュとフランボワーズジャムをほんのり甘いもちもち食感の羽二重餅で挟み、シュー生地でサンドしました。

濃厚なチョコレートと甘酸っぱいフランボワーズ、伝統的なお餅の和洋折衷のハーモニーが味わえます。

メッセージ



有限会社はや川は1926年創業の老舗和菓子店です。
羽二重くるみは元々和洋折衷のお菓子ですが、今回ガナッシュやフランボワーズを加えることで、より洋菓子に寄ったお菓子となりました。
羽二重くるみが初めての方、いつもお買い上げくださるお客様、全てのお客様が笑顔になれたら幸いです。

福井県 有限会社はや川 早川慶太さん

<お客様のお問い合わせ先>

ゴディバ ジャパン株式会社
<https://www.godiva.co.jp>
TEL:0120-116811(受付時間10:00-18:00)

<報道関係者様のお問い合わせ先>

PR事務局(共同PR株式会社)
担当: 栖原、遠藤、佐瀬、片岡、福原
Tel:03-6260-4858 / MAIL: godiva-pr@kyodo-pr.co.jp

※画像データをご希望の際は、PR事務局までご連絡ください。

■「羽二重くるみ ショコラ&フランボワーズ」



ベルギー産のカカオ分72%のダークチョコレートガナッシュとフランボワーズジャムを、もっちり食感の羽二重餅で挟み、シュー生地でサンドしました。伝統的な福井県勝山名菓「羽二重くるみ」の和洋折衷な味わいに、濃厚なチョコレートと甘酸っぱいフランボワーズが加わり、新たな逸品が生まれました。

■「羽二重くるみ ショコラ&フランボワーズ」商品概要

商 品 名	「羽二重くるみ ショコラ&フランボワーズ」 (表記のお願い:「羽二重くるみ△ショコラ&フランボワーズ」 ※△は半角アキ)
販 売 期 間	2023年11月24日(金)～ゴディバ西武福井店先行 2023年12月8日(金)～北陸三県(石川県、富山県、新潟県)の一部ゴディバショップ限定、および、GODIVA café5店舗 ※無くなり次第終了
取 扱 店	北陸四県(福井県、石川県、富山県、新潟県)の一部ゴディバショップ限定 (https://www.godiva.co.jp/shop/a/aHWC/) GODIVA café 東京店、飯田橋店、みなとみらい店、日本橋店、二子玉川店 (https://www.godiva.co.jp/cafe/)
価 格 (税 込)	388円

■ゴディバ マンスリー シェフズ セレクションについて

「ゴディバ マンスリー シェフズ セレクション」は、創業以来チョコレート、スイーツ作りに込めてきたクラフツマンシップを守り続けているゴディバが、日本各地で活躍するシェフの方たちとともに新たに創りあげた月替わりのスイーツ セレクションです。定番のスイーツや話題の逸品、デザートなどに、ゴディバのアレンジを加え、ゴディバオリジナルスイーツとしてお届けします。毎月ワクワクする新しいスイーツとともに、スイーツを通して各地を旅するような気分を楽しんでいただきたい、幸せを届けたいという思いから誕生しました。