

心の満足度100%! 素材の深みを極めながら
甘い心煌めく香りとお美しい見た目にそそられるワンランク上のスイーツ登場
華やかに心踊る至福のクレープ
3月5日(金)より表参道にて新発売
~注文をいただいてからひとつひとつ丁寧に焼き立てをお届け~

高品質な茶葉を使用した香り高いお茶本来の味が楽しめる本物志向のティールテ専門店「CHAVATY(チャバティ)」は、食材に、組み合わせに、生地、食感にこだわりが詰まった華やかに心踊る至福のクレープ4種類「ショコラ・ノアール」「フレーズ・ビジュー」「キャラメル・オランジュ」「シュシュ・ボヌール」を2021年3月5日(金)より新発売します。

発酵バターが香るオリジナルブレンド粉で焼き上げたクレープ生地は、外側の上質な焼き菓子のようなさっくりとした口どけの軽い食感と、内側のふんわり柔らかな食感の2種類の食感を味わうことができます。その食感にこだわった生地、厳選された上質なカカオ豆から生まれたチョコレートや、目も鼻も魅了する香り・味ともにトップクラスのブランドいちご等をあわせ、甘さの加減や素材の性質を研究し、それぞれの特性を高め合うスイーツに仕上げました。

甘い香りに心がときめき、ゆったりと満たされる上質な空間でCHAVATY自慢のティールテとともにティータイムを心ゆくまでお過ごしください。



■美味しさの秘密

【生地へのこだわり】

《こだわり①北海道産発酵バターを使用》

昔ながらの製法で作る乳酸菌発酵の発酵バターを使用しています。コクと香りの豊かな風味が広がります。

《こだわり②ブルノワゼットを生地に練りこむ》

発酵バターを使用しキャラメル色になるまで丁寧に火を通した、香ばしくナッツのように香る焦がしバターを生地に練りこみ、味わいの深みを増しています。

《こだわり③CHAVATYオリジナルブレンド粉を使用》

こだわりぬいた配合で、外側はさっくりと口どけ軽く焼き上がり、内側はもちもちと柔らかな食感に仕上げています。厚みや温度、焼き時間の微妙な加減も大切にしています。

《こだわり④低温殺菌乳を使用》

生乳本来の味わいを生かした低温殺菌を使用し、柔らかくまろやかな風味と自然な甘みですっきりとした仕上がりになっています。

《こだわり⑤寝かせ生地》

バターと粉をしっかり丁寧に混ぜ合わせた生地をひと晩寝かせて、時間をかけじっくりと馴染ませます。ムラなく一体にまとまった生地にする事で理想の焼き上がりを作り出せます。



【ハンドメイドの追及】

クレープができて、焼き立てが一番です。こだわったクレープ生地の食感を一番美味しい状態で味わっていただきたいため、注文をいただいてから、ひとつひとつ丁寧に焼き上げ、バランスの良いクレープに仕上げます。

■商品概要

【ショコラ・ノアール (Chocolat Noir)】

価格:ティーセット1,480円/単品1,080円

2種類のチョコレート味わいと香りにこだわり、それぞれの風味の違いや合わさった味わいを感じることができるクレープです。170年以上の歴史をもつフランスのチョコレートブランド・カカオバリー社の厳選されたチョコレートである、赤い果実の香りと強い酸味が印象的な『アルトエルソル』と力強いカカオの風味の中にバランスのとれた苦味とフルーティーな酸味を感じることができる『イナヤ』の2種類を使用しています。

カカオ豆の力強く純粋な風味を感じられるように『イナヤ』をチョコレートガナッシュにしクレープの表面全体にかけ、さらに指定農園で収穫されたカカオ豆のみ使用した『アルトエルソル』をふんだんに削ることで口の中で驚くほど長くフルーティーで魅惑的な香りやビターな味わいを堪能することができます。ドライイチヂクやクランブルの食感にブラックココアパウダーの香りを添えて、ここでしか味わうことのできないこだわり抜いたチョコレートの魅力を存分にお楽しみください。



※期間限定※【フリーズ・ビジュ(fraise Bijou)】

価格:ティーセット1,780円/単品1,380円

まるで宝石のような美しさで鮮やかに輝く奈良県産のプレミアムいちご『古都華』を贅沢に使用し、その特徴であるふわりと放たれる甘い豊かな香りと溢れるジューシーな果汁、濃厚な甘みと酸味を堪能できるクレープです。アングリーズソースのバニラの甘さに、マスカルポーネの酸味とトロピカルフルーツやハーブで深みを加えたいちごのコンポートソースを合わせ仕上げました。またアクセントにピスタチオやココナッツファインの食感を加えました。クレープに広がる華やかなハーモニーの一体感をお楽しみください。



【キャラメル・オレンジ(Caramel Orange)】

価格:ティーセット1,480円/単品1,080円

ビターな甘さのキャラメルソースと調和した爽やかな柑橘の酸味とフルーティーな香りを楽しめるクレープです。味わいのポイントとなるオリジナルレシピのシトラスコンポートは、数種の柑橘類に加え、ライチやパッションフルーツ、スパイスやハーブなど何層にも重ねた素材の深みのある味わいに作り上げました。キャラメルナッツの香ばしさやシトラスチップスの食感が味わいの楽しさを奏でます。



【シュシュ・ボヌール(Chouchou Bonheur)】

価格:ティーセット1,180円/単品780円

オリジナルのハニーナッツ&ドライフルーツと塩ホイップバターでクレープ生地本来のシンプルなお上品な食感を味わっていただくクレープです。ナッツの香ばしさにドライフルーツの香りが溶け合った奥行きある甘さのハニーと、ほんのり塩気を感じる軽やかなホイップバターの柔らかな風味が焼き立てのクレープになめらかな味わいを作り出します。発酵バターを使った焼き立ての香ばしさや食感と、変化する口どけをお楽しみください。



◇販売開始日:2021年3月5日(金)

◇販売店舗:表参道

※価格はすべて税別

■『CHAVATY(チャバティ)』について

厳選された高品質な茶葉を使用したティーラテ専門店。洗練されたデザインのゆったりとした雰囲気の中で、素材本来の良さや製法にこだわった「本物志向」のティーラテをお楽しみいただけます。シグネチャーメニューとなるウバティーラテは、世界の紅茶の中でも最もミルクと相性のいい茶葉の一つとして選んだ、世界三大銘茶であるスリランカ産ウバのクオリティーゾーンを使用。実際にスリランカ高地にある茶園へ訪れテイस्टینگを繰り返しながら、ウバの中からも理想のティーラテに合う良質な茶葉を厳選。お茶本来の香りを最大限に引き出し、まろやかさと自然の甘みを楽しめるティーラテとして上品に仕上げました。また、このティーラテとの相性が良く、お客様が必ずと言っていいほど注文される人気の高いCHAVATYのスコーンは、こだわり抜いたレシピで毎日ひとつずつお店で手作りしており、表面はサクサク、中はしっとりとした食感が楽しめます。

◇公式インスタグラム: https://www.instagram.com/chavaty_japan/?hl=ja

〈本件に関するお問い合わせ〉

CHAVATY 広報担当: 松永・小林

TEL: 03-5466-3456 / 080-4328-6582

Email: press@kichiri.co.jp