

## 夏季限定「マカロンアイス」に新作フレーバー登場！

～2017年新作「ピスターシュ」「パンプルムース」・定番「ショコラ」の3種類～



パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、夏にぴったりのひんやりスイーツ「マカロンアイス」を6月1日(木)より販売いたします。

アオキのマカロンは、パリで3年かけて美味しいと言われるマカロンを食べ歩き、独自で考案した配合比と製法で作上げた自慢のマカロンです。今もお進化し続ける、その製法のノウハウを生かした夏季限定アイテム「マカロンアイス」は、2017年夏、2種類の新作フレーバーが誕生しました。その場での食べ歩きはもちろん、夏の手土産として、お持ち帰り用にも対応しております！

### ■商品紹介■



#### ■新作「ピスターシュ」 390円(税込)

香ばしいピスタチオをふんだんに使用し、まろやかな甘みの特徴の「ピスターシュ」(ピスタチオ)。清涼感ある翠緑のマカロン皮は、アーモンドの奥深さや香ばしさがぎゅっと閉じ込められ、カリッとした食感になっています。サンドされているアイスは口どけなめらかで、ピスタチオのコクが凝縮された気品ある味わい。暑い夏でも優雅な気分を味わえます。



#### ■新作「パンプルムース」 390円(税込)

爽やかで刺激的な酸味が特徴の「パンプルムース」(ピンクグレープフルーツ)。アオキ自慢のマカロン皮にサンドされているのはピンクグレープフルーツのソルベ。食べた瞬間、さっぱりとしたフルーティーな香りが口の中に広がります。鮮やかなピンク色の皮と白いソルベの組み合わせが可愛い、コロんとしたフォルムはこの夏インスタ映えすること間違いなし！



#### ■「ショコラ」390円(税込)

濃厚でまろやかな口どけが特徴の「ショコラ」。世界中から賞讃されているイタリア・ドモーリ社のビターチョコレートを贅沢に使用したショコラアイスを、アオキ自慢のマカロン皮でサンドしました。カリッとしたマカロン皮の食感と、口の中で優雅にとろけるショコラアイスの組み合わせは、子供から大人までお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。

## ■商品概要■

### ■商品名

マカロンアイス (Macaron Ice)

### ■販売店舗

サダハルアオキ日本地区 5 店舗

丸の内店 ☎03-5293-2800

東京ミッドタウン店 ☎03-5413-7112

新宿伊勢丹店 ☎03-3352-1111

渋谷ヒカリエ ShinQs 店 ☎03-6434-1809

JR 名古屋タカシマヤ店 ☎052-566-1101

### ■販売期間

6月1日(木)～8月末予定

### ■価格

390円(税込)

※数に限りがございます。売切れの際はご了承ください。

※販売期間・販売価格が変更となる場合がありますので、ご了承ください。

※写真はイメージです。

※表示価格は税込です。



## ■公式 Facebook と Instagram を始めました■

サダハルアオキの魅力や季節のスイーツ、最新情報などをタイムリーにお届けいたします。

プレスリリースではお伝えしきれない情報も盛り沢山♪

皆様の、いいね！やフォローをお待ちしております！

《Facebook》公式アカウント@sadaharuaoiki.official

《Instagram》公式アカウント@sadaharuaoiki\_official



▼パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 公式サイト

<http://www.sadaharuaoiki.jp/>

▼パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 公式オンラインショッピングサイト

<http://www.sadaharuaoiki.co.jp/>

このニュースリリースに関するお問い合わせは・・・

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 広報担当 (小野・<sup>あほ</sup>安保)

TEL 050-3755-0202 E-Mail [press\\_sweets@ana-foods.co.jp](mailto:press_sweets@ana-foods.co.jp)