

佐藤錦を使った 「さくらんぼパフェ」が新登場！

「ココロと身体に優しい」をコンセプトとする和カフェ「神楽坂 茶寮」から、旬の味覚「さくらんぼ」をふんだんに使用した新作パフェが登場いたします。



少し懐かしさを感じさせる見た目をした
赤と白のコントラストが美しい

「神楽坂 茶寮」新作パフェ。

山形県産「佐藤錦」をふんだんに使用した今作は、さくらんぼの甘酸っぱさに、特徴的な味わいの発酵生クリーム「クレーム・エペス」が今までにないクセになる味わいを生み出します。更にスッキリ爽やかな風味の日本酒ゼリーを合わせワンランク上の「さくらんぼパフェ」に仕上げました。

《商品概要》

期間：2021年6月21日頃から順次販売開始～（仕入れ状況により異なる場合がございます。ご了承下さい。）

《販売店舗・商品》

「さくらんぼパフェ」 日本のお茶セット ¥1870 円（税込）・お抹茶または玉露セット ¥1980 円（税込）

「神楽坂 茶寮 本店」

「神楽坂 茶寮 渋谷スクランブルスクエア店」

■会社概要

社名：株式会社 アヤカンパニー

本部：東京都新宿区津久戸町 3-3 松井本社ビル 2F

□ホームページ：<http://saryo.jp/>

□Facebook：<https://www.facebook.com/saryo.jp/>

□インスタグラム：https://www.instagram.com/kagurazaka_saryo/

