第一屋製パン株式会社
〒187-8611 東京都小平市小川東町 3-6-1 http://www.daiichipan.co.jp/

2015 年 10 月 1 日

イタリアンの巨匠 落合務シェフ監修「ラ・ベットラ」のクリスマスケーキ 全 3 種 2015 年 10 月 1 日（木）より予約受付開始！

第一屋製パン株式会社（代表取締役社長：門脇宜人）は、いつも予約でいっぱいのイタリア料理店・銀座「ラ・ベットラ」の落合務シェフが監修したクリスマスケーキ『ラ・ベットラ シャルロット4.5号』『ラ・ベットラ ティラミス』『ラ・ベットラ ショコラマロン4号』の3種類を 2015年12月16日（水）～25日（金）に販売致します。なお予約受付は、2015年10月1日（木）より順次開始します。

昨年度、予想数量を上回るご注文をいただきました『ラ・ベットラ シャルロット4.5号』は、トッピングしたフルーツの周りにストロベリーピューレ入りのホイップクリームを絞るリニューアルを行いました。見た目の華やかさが増すとともに、トッピングのベリーの爽やかな酸味をより楽しめる商品に仕上げました。

落合シェフ考案のレシピに基づき味を再現。落合シェフに試食いただきながら、試作を繰り返し、完成した商品です。ファミリー層だけでなく、少し大人な世代にも楽しんでいただけるよう、手間ひまかけて作り上げたこだわりのケーキです。

LA BETTOLA

落合 務シェフ

本場イタリアにて 3 年間修業の後帰国。’97 年、銀座に「ラ・ベットラ」をオープン。たちまち人気を博し、14 ヶ月先まで予約でいっぱいに。’05 年、イタリア大統領より「イタリア連帯の星・カヴァリエーレ章」受勲。現在も変わらず、たくさんの予約客で賑わう。

【商品概要】

＜ ラ・ベットラ シャルロット4.5号 ＞

◆商品特長 ：ストロベリームースとレアチーズの2つの味が楽しめるケーキに、
4種のベリー（ストロベリー、ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリー）をトッピングしました。
：トッピングのベリーの酸味にマッチするようレアチーズを甘めにしました。
：周りにビスキュイを巻いたシャルロットケーキです。

◆JANコード：4904501053144

◆希望小売価格：本体価格 3,333円 （税込 3,600円）

断面図

＜ ラ・ベットラ　ティラミス ＞

◆商品特長：洋酒入りコーヒーシロップを染み込ませたスポンジに
イタリア産マスカルポーネチーズを使用したティラミスクリームをのせ、
ココアパウダーをトッピングしました。
：レストラン「ラ・ベットラ」のお店で出されているティラミスの味を再現しています。

※洋酒のアルコール分の影響はわずかですが、小さなお子様やお酒に弱い方はご留意ください。
※ケーキ本体はプラスチック製の容器に入っています。スプーン等ですくってお召し上がりください。

◆JANコード：4904501059429

◆希望小売価格：本体価格　2,639 円　（税込　2,850 円）

＜ ラ・ベットラ　ショコラマロン 4 号 ＞

◆商品特長　：フランス産マロンペーストにバターを加えた落合シェフこだわりの
マロンクリームを絞りました。
：サンドにダイスマロンを使用し、上面には渋皮マロンを
ホールで 2 粒トッピングし、金粉を振り掛けました。

◆JANコード：4904501053168

◆希望小売価格：本体価格　3,056円　（税込　3,300円）

断面図

【予約・発売日及び発売地区】

発売場所：関東、中部、関西の食品スーパーにて予約及び引渡し

予約受付期間：2015 年 10 月 1 日（木）～12 月 15 日（火）　※店舗により期間が異なります。

商品引渡期間：2015 年 12 月 16 日（水）～25 日（金）　※店舗により期間が異なります。

【お客様お問い合わせ先】
第一屋製パンお客様相談室　電話：0120-88-0135（平日 9：00～17：00）