

【POIRE/ポアール】Xmasケーキを11月1日から予約開始

POIRE des roisブランドからはアントルメグラッセも

株式会社ポアール（本社：大阪市阿倍野区帝塚山）が運営する『POIRE／ポアール』は2021年11月1日にXmasケーキを予約開始いたします。



フレーズ・ド・ポアール（集合写真・上段）

しっとりジェノワーズにコクのある生クリーム、甘酸っぱい苺の組み合わせは、ベーシックかつシンプルなポアールの自信作。

フレジエ・ア・ラ・ピスターシュ（集合写真・下段左）

ナッティで濃厚なピスタチオのムースリーヌにローストピスタチオも忍ばせて。たっぷりと綺麗に並んだ苺の甘酸っぱさと、ダマンドまでピスタチオで仕上げれば、ツリーが美しく輝く聖夜に…

パリブレスト・ノエル（集合写真・下段右）

濃厚ピスタチオのナッティでフルーティな出会い。アマレットが香るミルクチョコレートガナッシュ、苺とアマレナチェリーとバナナで軽やかな味わい。

ジョワイユ・ノエル（写真・右／アイスアントルメ）

和栗の風味豊かなマロンアイスと、まろやかなキャラメルアイスの2層に、マダガスカル直輸入の香り高い特選バニラアイスをデコレーション。

ショコラ・ド・ポアール（次ページ写真・上段）

スイスでも最高級のショコラを使用したガナッシュでコーティングして、口溶けなめらかな仕上がり。

雪片まとう和栗のモンブラン（次ページ写真・2段め）

幻の高級和栗 兵庫 湖梅園「人丸」を使用した濃厚な甘みと芳醇な香りのマロンを贅沢に。カシスの爽やかさが加われば、クリスマスだけのお楽しみ。

OUCHI de CHRISTMAS (右写真・3段め)

可愛いクリスマスモチーフのパズルのようなチョコ飾りで
楽しくデコレーション。

あなただけの特別なクリスマスケーキを作つてみませんか？

ノエル・アレジエ (右写真・4段め／低糖質スイーツ)

ミルキーなクリームにオーツブランや小麦ふすま等で
糖質オフ。苺とコンフィチュールをサンドして、
低糖質ながら優しい味わいのケーキに仕上げました。

ペール・ノエル (右写真・下段／アイスアントルメ)

マダガスカル直輸入の香り高い特選バニラアイスに、
希少な野生カカオ(Cru Sauvage)のショコラアイスや、
ピスタチオフレーバーのツリーなどを組み合わせた
贅沢なアイスデコレーション。

【商品情報】

フレーズ・ド・ポアール 4号～ 價格／税込4,320円～

フレジエ・ア・ラ・ピスター・シユ 4号 價格／税込7,560円

パリブレスト・ノエル 4号 價格／税込5,616円

ジョワイユ・ノエル 4号 價格／税込4,860円

ショコラ・ド・ポアール 4号～ 價格／税込4,644円～

雪片まとう和栗のモンブラン 4号 價格／税込6,696円

OUCHI de CHRISTMAS 5号 價格／税込3,780円

ノエル・アレジエ 5号 價格／税込5,616円

ペール・ノエル 5号 價格／税込6,480円

【販売店】生ケーキ：ポアール帝塚山本店／ポアール・アントレ

(あべのハルカス店) 合め全5店舗

一部配送可能商品はポアールオンラインストアでも販売

アイスアントルメ：POIRE des roisバーチャルショップ、

POIRE des roisオンラインストア

【著作権表記】 ©POIRE CO., LTD.

【問合先】 TEL:06-6623-1101 (9時～22時)

【ポアール会社概要】

会社名：株式会社 ポアール 代表者：代表取締役社長 辻井良樹 本社所在地：大阪府大阪市阿倍野区帝塚山1-6-16

創業：1969年11月 資本金：1,000万円 業務内容：洋菓子・パンの製造販売、カフェの運営

URL：<https://poire.co.jp/>

<媒体様お問合せ先> (掲載不可) 株式会社ポアール TEL. 06-6651-1313・090-7752-9696 (広報担当／重田)

