



究極の口溶け

フランス菓子コンクール優勝
パティシエがつくる
チョコケーキの最高峰。
まるで魔法のような口溶け



神様チョコケーキ★オペラ



昔良く使われていたバタークリームは、マーガリンやショートニングに、いろいろな物を混ぜ合わせて作った、いわば「バタークリームもどき」。神様チョコレート★オペラのバタークリームは、フレッシュバターを100%使っているのので、口溶けが良く、生クリームにはない、香りとコクが口いっぱいに広がります。コーヒー豆からじっくり煮込み、独自のキャラメルソースで香りづけしている、本物の極上バタークリームなのです。



とってもピュアな「カルピス」の生クリームと、クーベルチュールで最高の香りと口溶けのガナッシュに仕上がりました。



商 品 名	商品コード	販売価格	推奨玉数	出荷単位	出荷条件	賞味期限	商品サイズ	内容量	注文数	希望納期
青森の魔女 神様チョコケーキ★オペラ	4560286993046	1,900	540	1	10個以上	冷凍30日解凍後冷蔵3日	240×45×45mm	1本		

リードタイム:ご発注後約1週間(土日除く)

ホール様名	ご担当者様名	お届け先
		〒 TEL

HIKARI SHINSEI GROUP