

鎌倉にあるモンブラン専門店「Mont Blanc Stand」より オンラインショップ限定の春のモンブランアイスが発売！！

株式会社モンブランスタンド（本社所在地：神奈川県鎌倉市、代表取締役：鈴木竜）は、オンラインショップ限定で販売しているモンブラングラッセ季節限定のモンブランアイス春の新商品を2022年4月2日（土）に販売開始します。2021年に販売を開始し、発売後すぐに数々のTV・雑誌で話題となった「MontBlanc Glacé」わたしだけのモンブランアイス。秋の限定販売の際には大反響でわずか30分で売り切れになりました。今回は、その商品の春のラインナップになります。

■期間限定 春のモンブラングラッセ

季節のモンブランペースト春のラインナップは、下記の5種類となります。

HAZAKURA（葉桜）

KUROMAME（黒豆）

LEMON（レモン）

RAKKASEI（落花生）

MILK CARMEL（ミルクキャラメル）

HAZAKURA（葉桜）は、静岡県産の桜葉を使用し、塩味の効いたパウダーと粗く刻んだ天日干しした葉を混ぜてペーストにしました。

抹茶を入れることで、少し大人の味に仕上げました。

LEMON（レモン）は、イタリアのシチリア島（シシリー島）産レモンとスペイン産のレモンピールを使いしっかりとレモンのフレッシュさを感じるペーストになりました。

「MontBlanc Glacé」でしか食べられない5種類の季節のモンブランアイスを食べ春を感じてください。



▲季節のモンブラングラッセ「HAZAKURA（葉桜）」のモンブラングラッセ



▲季節のモンブラングラッセ「LEMON（レモン）」のモンブラングラッセ

■オンラインショップ創業の背景

鎌倉にあるモンブラン専門店「MontBlanc Stand」では、“最も美味しい状態でお召し上がり頂きたい”との思いから、賞味期限も2時間とさせていただき、オーダーをいただいてから、お客様の目の前でモンブランを絞り出します。全国のお客さまから発送してほしいとのお声をたくさんいただき、2021年に「MontBlanc Glacé」のオンラインショップを立ち上げました。

■モンブラングラッセとは

「MontBlanc Glacé」のモンブランアイスは「季節のモンブランペースト・メレンゲ・アイスクリーム」の3つの要素で構成されています。

●季節のモンブランペースト

モンブランといえば栗ですが、栗は秋・冬にしか提供していません。

それは、一番美味しい時に美味しいものを味わっていただきたいためです。食べた瞬間、美味しさだけでなく、その季節の楽しみや思い出を味と共に思い出していただきたいという想いで、春夏秋冬、季節に応じた味をご用意しています。

春～夏は北海道産の黒豆や、静岡県産の桜の葉。秋～冬は熊本県山鹿市の栗、北海道産のかぼちゃ、イタリア産のピスタチオ。その季節に応じた旬の食材を用い、3種類～5種類のペーストをご用意しています。

●メレンゲ

モンブランの中に潜むメレンゲは口どけ良く、歯切れの良い甘さを実現しています。

●アイスクリーム

素材の味がわかるように、安定剤や乳化剤は使用せず、できるだけシンプルな素材で作っています。

■コンセプト わたしだけのモンブランアイス

お客さまのお手元には、「季節のモンブランペースト・メレンゲ・アイスクリーム」それぞれ別々にパッケージされたものが届きます。こちらをお客さまの手で完成させていただくスタイルとなっています。

好きなお皿にアレンジしてみたり、お気に入りのグラスにいれてみたり、もちろんそのままアイスカップに。

ペーストの絞り出し方、先のカットする部分によっても、できあがりの形状が変わってきます。

ご家族や、カップルで、お友達と、おひとりさまのリラックスタイムに、お子さまと。さまざまなシュチュエーションで、自分で完成させる「わたしだけのモンブランアイス」となっています。ぜひ、過程も楽しみながら、つくってみてください。



▲季節のモンブラングラッセ 「RAKKASEI (落花生)」「KUROMAME (黒豆)」のモンブラングラッセ



▲「わたしだけのモンブランアイス」グラスに、お気に入りの器にもっても

Menu



▲4月2日発売の季節のモンブラングラッセ5個セット

①季節のモンブラングラッセ5セット ¥3300 (税込)

【セット内容】

アイスクリーム5個/メレンゲ5個/モンブランペースト5個

②季節のモンブラングラッセ8セット ¥5500 (税込)

【セット内容】アイスクリーム8個/メレンゲ8個/モンブランペースト8個

③季節のモンブラングラッセ12セット ¥7700 (税込)

【セット内容】アイスクリーム12個/メレンゲ12個/モンブランペースト12個

▲4月2日発売の季節のモンブラングラッセ8個セット

※価格・メニューは変更になる可能性があります。

店舗情報

店名 : Mont Blanc Glacé (モンブラングラッセ)

本社所在地 : 鎌倉市由比ガ浜 2-16-1/2F

オンラインショップ : <https://montblancglace.shop/>

公式Instagram : @montblanc_glacé

公式Facebook : @montblancglace

Chef

1969年生、東京都出身。

シェ・イノ(京橋)～

「ア・ラ・ペイザンヌ」(目黒)～

「ア・ポワン」(八王子)～

フランス・ノルマンディー「レイナルド」～

スイス・ローザンヌ近郊

「ホテル・ドゥ・ヴィル」～

「ミクニ マルノウチ」シェフパティシエ～

「コートダジュールミクニ」シェフパティシエ～

36歳で独立

2007年12月「オ・プティ・マタン」開店

2019年2月鎌倉にモンブラン専門店「Mont Blanc Stand」を開店。

2021年4月「Mont Blanc Stand Inc.」を共同設立し、

モンブランアイス専門のオンラインショップを開設。



武井晴峰 (Harumine Takei)

<< 本プレスリリースに関するお問い合わせ先 >>

株式会社クスクス PR 担当: 浅野

神奈川県鎌倉市由比ヶ浜 2-16-1/2F

TEL : 0467-38-8284 FAX : 0467-38-8291

E-mail : emi@kusu-kusu.jp

※CG パース画像、店舗ロゴ、メニュー画像などご入用の場合には、上記までご連絡ください。