



パティスリー「シェ・シバタ」監修のスペシャルケーキを
12月15日(水)より数量限定で販売開始
～柴田シェフがコメダの為に監修した2種のミルクレープが登場～

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コメダ [本社：愛知県 代表取締役社長：臼井興胤 グループ店舗数：949店舗(2021年11月末時点)]は、中京エリアのコメダ珈琲店で12月15日(水)から銘店「シェ・シバタ」監修のスペシャルケーキ2種を数量限定で販売します。

SPECIAL CAKE 数量
限定

塩キャラメル
ミルクレープ



キャラメルクリームと塩クリームの2層仕立てのミルクレープです。ココアスポンジの上に、ほろ苦いキャラメルクリーム、フランス産グラント塩とホイップクリームで作った塩クリームを重ね、キャラメルのグラサージュで艶やかに仕上げました。シェ・シバタの生菓子にも使用されることの多いグラント塩は、強い旨味とまろやかな塩味が特徴。キャラメルソースのコクをぐっと引き立てます。塩味とキャラメルのほろ苦さのバランスが絶妙でコーヒーとの相性も抜群です。なめらかな口どけが贅沢な大人な味わいのミルクレープをご堪能あれ。

ミルクティ
ミルクレープ



紅茶の濃厚な香りと味わいを存分に楽しめるミルクレープ。ふんわりスポンジの上にカスタードクリームとミルクティクリームを重ね、ホイップクリームのデコレーションと紅茶パウダーで仕上げました。ミルクティクリームには、優美で繊細な香りとコクをもつ上質なセイロン紅茶と、ミルクとの相性がよい優しくフレッシュな香りのケニア産紅茶を使用。カスタードクリームと一緒に頬張ると口のなかでとろけ合い、上品なミルクティの香りと味わいが広がります。コメダの紅茶やコーヒーと一緒に楽しみください。

シェ・シバタ

1995年岐阜県で創業したパティスリー。現在は多治見、名古屋をはじめ、アジア地域にも店舗を展開。オーナーの柴田シェフがフランスのお菓子の伝統や技術をベースに独自のスイーツを開発し発信しています。



シェ・シバタ
オーナーシェフ
柴田 武氏

※写真はイメージです

- 【商品概要】
- 商品名：シェ・シバタ監修 塩キャラメルミルクレープ / シェ・シバタ監修 ミルクティミルクレープ
 - 販売価格(税込)：550円～620円 ※価格は店舗により異なります。
 - 販売期間：2021年12月15日(水)～2022年1月上旬(予定) ※数量限定の為無くなり次第終了します。
 - 販売店舗：中京エリア(愛知県、岐阜県、三重県、長野県)のコメダ珈琲店 ※販売は一部店舗を除きます。