

## NEW CAKE REPORT



チョコミン党のみんな、あつまれ〜!

# チョコミントケーキ

### ○おいしさのポイント

爽やかなミントムースと濃厚なチョコガナッシュを  
組み合わせた“チョコミント好き”のためのケーキ。

### ○金粉

金粉をあしらって、  
贅沢感を演出!



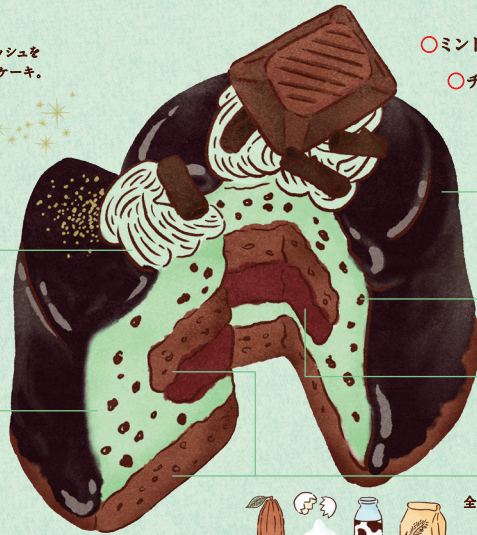
### ○ペパーミントクリーム

上面にもミントクリームを絞り、  
爽やかさUP!



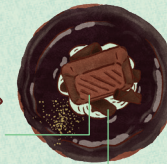
### ○ペパーミントムース

ムースにすることでミントの風味を  
より味わえるように!



### ○ミントチョコレート

### ○チョコフレーク



### ○グラサージュ

グラサージュとは、  
ケーキやムースにかけて、  
表面につややかな光沢を  
出すことを意味します。  
ツヤとした見たために  
思わずうっとり。



### ○チョコ克蘭チ

食感のアクセントに!

### ○チョコガナッシュ

自家製ハイカカオチョコを使用した  
ガナッシュは濃厚な味わい。

### ○ココアスポンジ

全体の味わいのアクセントに一番下と中央部分に  
ココアスポンジを入れています。



※イラストはイメージです。※製造工程は実際と一部異なります。

©FUJIYA CO., LTD.