”チーズケーキ2.0”常識を凌駕する新体験「Reine Fromage（レーヌフロマージュ）」の公式オンラインショップが4月25日にオープン

Reine Fromage（事業所：兵庫県芦屋市 代表者：酒井直人）は2021年4月25日 に「Reine Fromage(レーヌフロマージュ）｜
女王のチーズケーキ」の公式オンラインショップをオープン。毎週日曜日だけの数量限定で販売開始いたします。
https://reinefromage.official.ec/

▼Reine Fromageとは

Reine Fromage（レーヌフロマージュ）は、「次世代チーズケーキ」をモットーに、既存のチーズケーキの枠を超えた新体験を提供したいと思い、立ち上げました。

「バスク」「レア」「スフレ」、どれにも属さない味・食感を体現するべく、20年以上フランス料理に携わってきたシェフが、約１年にも及ぶ試行錯誤を経て完成致しました。

先行試食会では、「今まで食べたことのない味」「チーズケーキの常識が変わった」といった声をお客様から頂いております。

▼Reine Fromageのこだわり

1. 女王たる由縁

ReineFromageは、フランス語で女王を意味する「Reine（レーヌ)」とチーズケーキを意味する「Fromage（フロマージュ）」を掛け合わせ、”女王のチーズケーキ”となるよう名付けました。
『スパイスの女王』とも言われる”サフラン”をふんだんに使用し、”洋梨”をトッピングすることでまるで『ジュエリー』のような輝きを演出しています。

栄養成分が豊富なサフランを使用することで、エキゾチックな朱色と魅惑的な味・香りが体験でき、洋梨の持つ上品な酸味が味のコントラストを表現し、絶妙なバランスになっております。

2. 五感を刺激する至福と感動

口にいれた瞬間広がる濃厚な口溶け、サフラン・洋梨・チーズが織りなす芳醇な香りと余韻、甘みと酸味の絶妙なバランス。全てが緻密に計算されることで出来上がる、唯一無二の味をお楽しみください。

3. こだわりの製法

Reine
Fromageは、フランス料理の技術と独自の製法を元に、ケーキではなく、デザートをイメージして作りあげました。
小麦を使わないグルテンフリーな製法により、しっかりとした濃厚さなのにすっきりとした後味を表現。
また、繊細な温度調整で焼き上げる為、驚くほど滑らかな口当たりが味わえます。

▼１つで２度楽しめる、美味しい食べ方
レーヌフロマージュは、2種類の食べ方で楽しむことが可能です。

　半解凍

中心部が少し凍った状態で、アイスケーキの様にお召し上がりいただけます。
味のコントラストをお楽しみください。

　完全解凍

冷蔵庫でゆっくりと解凍してからご賞味ください。
箱を開けるとサフランの香りが優しく広がります。

▼製品概要

レーヌフロマージュ ｜ 女王のチーズケーキ
3720円(税込)

▼パッケージについて

一からデザインしたパッケージは、レーヌフロマージュのブランドカラーである黒と金を使用することでラグジュアリーで非日常感のある世界観を表現しました。
箱を開けた瞬間、レーヌフロマージュがまるでジュエリーのような美しさを放つよう、女王にふさわしいデザインを施しております。
自分へのご褒美だけでなく、プレゼント・手土産としてもぜひご利用ください。

▼フランクミュラーが認めたシェフ

フランス料理のレストランを経営するかたわら、複数食品メーカーの顧問や、飲食店のコンサルタントも行う。また、フランクミュラーのプライベートパーティで料理を提供し、賞賛の言葉と共に記念の専用エプロンを受領する。

『心の底から高級感を楽しめる本格的なチーズケーキを届けたい』という思いから、１年に及ぶ

試作を経てレーヌフロマージュが完成。

▼ 公式SNS

公式ツイッター：https://twitter.com/Reine_fromage (@Reine_fromage)
公式インスタグラム：https://www.instagram.com/reinefromage/?hl=ja (@reinefromage)
公式サイト：https://reinefromage.official.ec/
連絡先：ReineFromage20201225@gmail.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com