

Renew!

KIHACHI TRIFLE ROLL®



1992



2019



キハチトライフルロール®

カット ￥627 (税込)

14cm ￥2,484 (税込)

ご予約のみ 28cm ￥4,968 (税込)

パティスリー キハチの原点ともいえる、「キハチトライフルロール®」。レストラン キハチで提供していたデザートを持ち帰りたいというお客様の要望に応えるため、「トライフルを巻いてみよう」としてはじまったロールケーキです。2種類のクリームと5種類のフルーツを、しっとりとしたスフレ生地で巻き込んだシグネチャーは、パティシエが試行錯誤をかさねて作り上げたもの。そのレシピは1992年のオープンから脈々と受け継がれてきましたが、2019年10月、さらに美味しく生まれ変わります。“どこから食べてもおいしい”を目指し、これまで以上に一体感のある新生「キハチトライフルロール®」が誕生しました。

フルーツが約17%増量！

苺、バナナ、キウイ、パパイヤ、マンゴーの5種類のフルーツは、カット方法と配列を見直したことで約17%増量し、断面もより美しくなりました。従来品だと最後にまるごと1本残っていたバナナは、1/2カットを2列にすることで全体の一体感がアップ。



クリームが約8%増量！

乳脂肪分の異なる2種類の生クリームをブレンドした「シャンティー」と、コクのある青森県産卵に乳風味豊かな生クリームを合わせた「ディプロマットクリーム」を使用。フルーツとのバランスを見直し、クリームを約8%増量しました。

しっとり、ふわふわの スフレ生地

きめ細かな気泡をキープしたまま、ふんわりとしたスフレ生地を巻き上げることができるのは、熟練のパティシエの手仕事だからこそ。フィルムをしていないのに、時間が経ってもしっとりとした食感をお楽しみいただける自慢の生地です。

