NEW INFORMATION

アニバーサリー × 暗闇坂 宮下

コラボスイーツ「アンショコラ」

株式会社 暗闇坂 宮下（本社：東京都港区 代表：大塚啓）

東京・青山にある、ウェディングケーキに新たな感性を生み出した「アニバーサリー」と四季折々の食材を色鮮やかに、美しく和食の世界を提案する「暗闇坂 宮下」のコラボレーションが実現致しました。
テーマは、2つの異なる「洋」と「和」を融合し新たなデザートを生み出していく。洋の「ショコラ」、和の「餡子」、この双方を代表する食材をゆっくり丁寧に混ぜ込み蒸し焼きにする事で、ガトーショコラのような香りと羊羹のようなしっとり感が生まれました。

今回の「An chocolate」をスタンダードと位置付けて、展開予定となります。
秋には、栗を使った物や「和」の食材、「洋」の食材を使用して新たな世界を生みだしていく予定です。

今後の販売商品にもご期待下さい。

販売店舗

暗闇坂 宮下 青山：洋食 MIYASHITA　表参道ヒルズ：洋食 MIYASHITA　玉川高島屋S・C

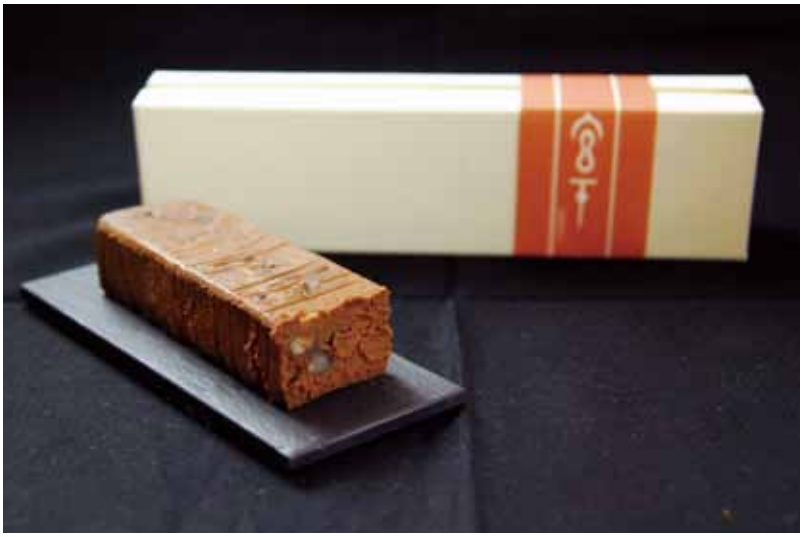
「An Chocolate」

2,000円(税込)

ショコラと餡子を丁寧に練り込み、
ゆっくりと蒸し焼きに
2つの素材の「マリアージュ」により
「An Chocolate」が生まれました。

暗闇坂宮下

商品写真



贈り物、お土産にも、喜ばれる商品に仕上がりました。

店舗でも食べる事が可能です。

「An Chocolate」

2,000円（税込）

ショコラと餡子を丁寧に練り込み、
ゆっくりと蒸し焼きに
２つの素材の「マリアージュ」により
「An Chocolate」が生まれました。

暗闇坂宮下

＜本件に関するお問い合わせ＞
株式会社セリュックスホールディングス 広報担当 古川 詩野
ＴＥＬ：０３－５４１８－７５６１ ＦＡＸ：０３－５４１８－７５７０
Ｍａｉｌ：furukawa@redlobster.jp