

Macarons de Paris



カラフルで多彩なフレーバーを詰め合わせた「マカロン・ド・パリ」がリニューアルしました。

あざやかなカラーの中に品格が滲み出すような色合い。この繊細な色を追求しつつ、そして安全安心も同時に叶えるため、食品から抽出した自然色素も取り入れました。

マカロンの生地にはバレンシア産アーモンドを配合し、香り高くしっとりと焼き上げています。サンドしたガナッシュは、自家製チョコレートと厳選食材を使い、各種フレーバーに最も合うようにひとつずつ深い味わく仕上げました。しっとり吸いつくような生地の質感と、口の中でとろけるガナッシュのハーモニーをお楽しみください。

ギフトボックスは5個入、10個入、16個入がご用意できます。プレゼントにもぜひどうぞ。

【主な原材料】アーモンド・カカオ豆・砂糖・乳製品・鶏卵・乳化剤（大豆含む）

【保存方法】ご購入後は冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください。

・アレルギー表示：卵、乳、大豆、アーモンド＜注＞小麦粉を使う工場で生産しています



フランボワーズ

フランボワーズのミルクチョコレート
ガナッシュをサンド
※香りづけにオード・ヴィ・フランボワーズ使用



カシス

カシスを使ったミルクチョコレートガナッシュをサンド



ピスターシュ

香り豊かなピスタチオペーストを
使ったホワイトガナッシュをサンド



バニーエ

バニラの香りを付けたホワイト
チョコレートガナッシュをサンド



ブルーベリー

ブルーベリーのミルクチョコレートガナッシュをサンド



ショコラ

66%の自家製ダークチョコレートガナッシュをサンド



シトロン

レモンのホワイトチョコレート
ガナッシュをサンド



フレーズ

イチゴのチョコレートガナッシュ
をサンド



パッションマンゴー

パッションフルーツとマンゴーのミル
クチョコレートガナッシュをサンド



キャラメル サレ

塩キャラメルのミルクチョコレートガナッシュをサンド