

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なか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個入をご用意できます。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



ギフトボックス 16 個入

ギフトボックス
5 個入

ギフトボックス
10 個入



Framboise

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



Cassia

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



Pistache

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



Vanille

バニージュ

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



Blueberry

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



Chocolat

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



Citron

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



Fraise

フレーズ

イチゴのチョコレートガナッシュをサンド



Passion Mango

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



Caramel Salt

キャラメル サレ

塩キャラメルとミルクチョコレートガナッシュをサンド