

『St. VALENTINE'S DAY 2020』 ローズベーカリー 期間限定商品販売  
テーマは"SHARING" 「美味しい」をシェアするバレンタイン  
2020年1月27日(月) ~ 2月14日(金)

2020年のテーマ「SHARING」にちなんで2つを分け合って楽しめるブラウニーなどをお届けいたします。

● **美味しさも幸せも分け合える「SHARING LOVING DAY」**

2つで1つになったパッケージ。パッケージごと2つに分けることができます。

■ **商品名**

① **シェアリングボックス**

(ナッツ&ダブルチョコレートブラウニー1個、ブロンディ1個)

**900円(税別) 全店で販売**

濃厚なブラウニーの生地に香ばしいナッツとミルクィなホワイトチョコレートをトッピングしたリッチなブラウニーと、クランベリーとピスタチオを入れたホワイトチョコレートケーキ(ブロンディ)のセット。

② **シェアリングボックス**

(ナッツ&ダブルチョコレートブラウニー1個、ハートのショートブレッド2枚)

**830円(税別) 全店で販売**

濃厚なブラウニーの生地に香ばしいナッツとミルクィなホワイトチョコレートをトッピングしたリッチなブラウニーと、ハート型に抜いて焼き上げた限定ショートブレッドのセット。



<シェアリングボックス2種>

上2つ：ナッツ&ダブルチョコレートブラウニー、ブロンディ  
下2つ：ナッツ&ダブルチョコレートブラウニー、ハートのショートブレッド

● **ピーツとココア、この時期だけの特別な円筒形のケーキ**

ほんのりピンク色にしたクリームの上にココアパウダーでハートのスタンプ。バレンタインらしい一品。

■ **商品名:ピーツココアケーキ 570円(税別)**

**銀座、丸の内、伊勢丹新宿店のみ**

ローズベーカリーの人気商品キャロットケーキと同じ型で焼き上げた円筒形のケーキ。ピーツを刻んで加え、ココアを合わせました。クリームチーズとバターに自家製ピーツシロップを加え、ほんのりピンク色にしたクリームをのせた、バレンタインならではのケーキです。



<ピーツココアケーキ>

● **自家製キャラメルフィリングとガナッシュ、2つのチョコレートを楽しめるタルト**

バレンタインはやっぱりチョコレート。

■ **商品名：キャラメルチョコレートタルト 540円(税別)**

**銀座、丸の内、伊勢丹新宿店のみ**

フランス・ヴァローナ社製のミルクチョコレートを使った甘さ控えめの自家製キャラメルフィリングにガナッシュをかけ、アクセントにやさしい塩味をプラス。層になった断面も美しいタルトに仕上げました。



<キャラメルチョコレートタルト>

● **実施店舗**

ローズベーカリー 銀座	東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F	TEL : 03-5537-5038
ローズベーカリー 丸の内	東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F	TEL : 03-3212-1715
ローズベーカリー 伊勢丹新宿店	東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館3F	
ローズベーカリー オン・ザ・ラン イセタンハネダストア	東京都大田区羽田空港3-3-2 羽田空港国内線第1旅客ターミナル 2階出発ゲートラウンジ 南ウイング	

ローズベーカリーは、イギリス人のローズ・カッラリーと、夫でフランス人のジャン=シャルル・カッラリー夫妻が、2002年パリにオープンしたお店です。手作りの料理やお菓子を並べ、素材の持ち味を引き出すシンプルでナチュラルな商品をお届けしています。現在パリをはじめ世界5カ国、日本国内では銀座、丸の内など東京都内に4店舗を展開中。  
rosebakery.jp

本件に関するお問い合わせ / ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL : 03-5707-8852 / FAX : 03-5707-8860 / E-MAIL : koho@royal.co.jp

● 報道用の商品画像をご用意しております。お気軽にお問い合わせくださいませ。