



2022年1月25日
株式会社イタリアントマト

チョコレートとフルーツの組み合わせ。イタリアン・トマトのバレンタイン！ チョコとオレンジを合わせたドリンク「ホット ショコラオレンジ」「ショコラオレンジ グラニータ」と、チョコとベリーを合わせた4種のスイーツが1月27日新登場！

株式会社イタリアントマト(本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：小澤信宏)は、2022年1月27日(木)より全国のイタリアン・トマト店舗において、バレンタイン商品として、「ホット ショコラオレンジ」「ショコラオレンジ グラニータ※」、「ショコラトルテ」「チョコベリーシフォン」「プティシフォン チョコレート」「プティシフォン ホワイトチョコレート」を発売いたします。

ドリンクメニュー「ホット ショコラオレンジ」「ショコラオレンジ グラニータ」はチョコレートと爽やかな香りと甘さのオレンジを合わせました。

カカオ含有率70%のハイカカオチョコレートを使用した濃厚なチョコレートドリンクとオレンジピールが香るオレンジソースの絶妙なバランスにこだわりました。バレンタインにピッタリの特別なデザートドリンクとしてご堪能いただけます。カラダ温まる「ホット」、フローズンタイプの「グラニータ」をご用意しました。

※「グラニータ (Granita)」とは、少し粗目の氷粒が特徴のイタリア定番のフローズンスイーツです。イタリアン・トマトでは、毎月様々な「グラニータ (Granita)」を期間限定で発売しています。

スイーツメニュー「ショコラトルテ」はガーナ産チョコレートを使用。アーモンドを挟んだチョコスポンジを濃厚なチョコレートでコーティングしストロベリー、ブルベリーを飾りました。

「プティシフォン」は風味豊かなブラックココアシフォンの表面を、薄くチョコレートコーティングし食感にアクセントを加えました。仕上げのクリーム(チョコレートクリーム、ホワイトチョコレートクリーム)により2種類の味をお楽しみいただけます。

「チョコベリーシフォン」はブラックココアシフォンにチョコレート、2種類のベリーを飾り、2名様でお楽しみいただけるシフォンケーキです。

それぞれ、チョコレートのコクと上品な酸味がマッチした王道の味わいを感じられるバレンタインケーキです。

ドリンク、スイーツともにバレンタインならではの特別な時間をお楽しみください。

この件に関するお問い合わせ先

株式会社イタリアントマト マーケティング部 販売促進グループ

担当：高橋・中川

TEL：03(6712)9273 FAX：03(6712)9297

E-Mail：marketing@italiantomato.co.jp

東京都品川区東品川4-12-4 品川シーサイドフォレストオーバルガーデン 2F

ウェブサイト：<https://www.italiantomato.co.jp/>
