

## 銀座・和光「マロンフェア」のご紹介

9月23日(木)～10月31日(日)

銀座四丁目の時計塔で知られる和光本館。その並びに建つ和光アネックスでは、地階から2階まで、旬の食材を使用した季節感あふれる「食」を多彩にご用意しております。

このたび、9月23日(木)～開催中の「マロンフェア」より、毎年心待ちにしてくださるファンの方も多いマロンパイやショコラ・フレ、新作のフレッシュケーキなど、定番から新作まで特におすすめのマロンスイーツをご紹介します。

秋と言えば“食欲の秋”。家で過ごす時間が増えた昨今、お気に入りのスイーツを味わうひとときが、一日の中で大きな楽しみに感じる方も多いのではないのでしょうか。ティータイムに旬のスイーツを選べば、家にいながらも季節を感じて、いつもとはひと味違う、より和やかで有意義な時を過ごせることでしょう。

厳選した素材を使用し、職人が一つひとつ丁寧に作り上げた本格派のマロンスイーツが揃う「マロンフェア」。和光のこだわりが詰まったマロンスイーツは、オンラインストア(<https://shop.wako.co.jp>)にてお求めいただけるお品もご用意しています。



### マロンロワイヤル 税込¥10,800

和栗とフランス産の栗のペーストを贅沢に使用した濃厚な生地に、熊本県産の黄栗と渋皮栗をたっぷり閉じ込めて焼き上げたパウンドケーキ。どこを切っても大粒の栗が入っています。甘さを控えめにすることで栗本来の味を際立たせました。

◎風味付けのために洋酒を使用しております。

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 企画部 宣伝販促までお問い合わせください。

■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 株式会社 和光 企画部 宣伝販促

TEL:(03)3562-2111(代表) (03)5250-3127(直通) FAX:(03)5250-3133



季節のショコラ・フレ 10個 税込¥4,482

5個 税込¥2,376

マロンフレーバーの新作ショコラ・フレ3種を、定番とともに詰め合わせました。マロンと相性の良いコーヒーや洋ナシ、ラム酒などと合わせることで、小さな一粒ながらも奥深い味わいに。じっくりと堪能したい生チョコレートです。

◎風味付けのために一部洋酒を使用しております。



(手前)マロンショートケーキ 税込¥1,296

(奥)プルミエマロン和栗・黄栗 各 税込¥864

国産和栗を使用し、カシスジャムを効かせた新作「マロンショートケーキ」。和栗クリームとメレンゲの食感、ほんのりとラム酒の香りが楽しめる「プルミエマロン和栗※」、タルトと黄栗のクリームが調和した「プルミエマロン黄栗」は毎年人気のメニューです。

※風味付けのために洋酒を使用しております。



マロンパイ 1個 税込¥650

1日に2回、12時と16時に販売している焼き立てのパイ。アップルやパイナップルなど、季節ごとに変わる焼き立てのパイの中でも一番人気は「マロンパイ」です。バターの香るサクサクのパイに、濃厚なマロンペーストと渋皮栗をたっぷり。ひと口頬張れば、栗の豊かな風味が口いっぱいに広がります。

催事名：マロンフェア

会期：9月23日(木)～10月31日(日) 場所：和光アネックス

営業時間および催事は予告なしに変更する場合がございます。

最新の情報は和光のホームページをご覧ください。[www.wako.co.jp](http://www.wako.co.jp)

和光 企画部 宣伝販促 メール：[wako-pr@wako.co.jp](mailto:wako-pr@wako.co.jp)

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 企画部 宣伝販促までお問い合わせください。

■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 株式会社 和光 企画部 宣伝販促

TEL:(03)3562-2111(代表) (03)5250-3127(直通) FAX:(03)5250-3133