

濃厚チョコケーキ「ポロショコラ」がドリンクに？ SHIBUYA109に「ラグノオささき」が東京初出店！

濃厚チョコケーキ「ポロショコラ」と青森県産りんごを使った「パティシエのりんごスティック」をアレンジしたオリジナルスイーツをSHIBUYA109限定販売！

株式会社SHIBUYA109エンタテインメント（本社：東京都渋谷区/代表取締役社長：石川 あゆみ）が運営する「IMADA KITCHEN（イマダキッチン）」にて、株式会社ラグノオささき（本社：青森県弘前市/代表取締役社長：木村公保）が運営する「菓子屋ラグノオ」が、2023年3月1日（水）～2023年3月31（金）の期間限定で出店いたします。



「菓子屋ラグノオ」は、北東北に76店舗を展開する和洋菓子店「ラグノオ」の定番商品をアレンジしたオリジナルメニューを、IMADA KITCHENにて限定販売いたします。

「菓子屋ラグノオ」としてアレンジメニューの展開は今回が初めてとなります。

アレンジするのは「ポロショコラ」「パティシエのりんごスティック」の2種類。

ポロショコラは「限りなくチョコレートに近いケーキ」をコンセプトに誕生し、小麦粉は最小限に、じっくり焼き上げたチョコレートケーキです。今回は濃厚なチョコレートの味わいをドリンクやパフェで楽しむことができます。

パティシエのりんごスティックは、青森県産りんごを大きめにカットしパイで包んだ、東北土産としても人気のお菓子です。今回、みずみずしい青森県産りんごをしのばせたソフトクリームに、「パティシエのりんごスティック」をトッピングし、りんご尽くしのデザートに仕上げました。

今ここでしか味わえない「菓子屋ラグノオ」のオリジナルスイーツをぜひお楽しみください。

■ 菓子屋ラグノオ 概要

出店場所：IMADA KITCHEN（イマダキッチン）

SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

期間：2023年3月1日（水）～2023年3月31日（金）

IMADA KITCHEN特設ページ：https://imada-kitchen.jp/news/20230214_01.php

■飲むポロショコラ



しっとり濃厚チョコケーキ「ポロショコラ」がドリンクに。アーモンドミルクとポロショコラをシェイクし、ホイップクリームをトッピングしました。後味にアーモンドの風味が広がるチョコケーキドリンクです。

【価格】680円

■アップルパイソフト



ほんのり温めた「パティシエのりんごスティック」とひんやりソフトクリームの相性が抜群のデザート。ソフトクリームの中には、みずみずしいりんごのシロップ漬けをしのばせ、アップルチップスを飾りました。全て青森県産のりんごを使用した、こだわりのデザートです。

【価格】550円

■ポロパフェ



「ポロショコラ」に甘酸っぱいらズベリージャム、コクのあるソフトクリームを絞りました。ほんのり温めたポロショコラはフォンダンショコラ風の味わいに。冷たいソフトクリームをラズベリージャムとからめてお召し上がりください。

【価格】600円

■ポロパフェ抹茶



「ポロショコラ・抹茶」にコクのあるソフトクリームを絞り、抹茶パウダーをかけました。濃厚でほろ苦い抹茶の味わいが楽しめる一品です。

【価格】600円

※写真は全てイメージです。
※価格は全て税込価格です。
※記載の原材料は各メニューに使用している食材の一部です。

■株式会社ラグノオささき概要

ラグノオ

明治17年に青森県弘前市で始まった「和菓子ささき」という小さな菓子屋を原点に持ち、現在北東北に76店舗を展開する和洋菓子店です。

東北地区のお土産として人気のアップルパイ「パティシエのりんごスティック」や全国のみならず近年では海外へも展開している濃厚チョコケーキ「ポロショコラ」を製造、販売しております。

創業：明治17年

本社住所：青森県弘前市百石町9

HP：<https://www.rag-s.com/>

■IMADA KITCHEN概要

 イマダ キッチン



SHIBUYA109が手掛けるフード事業「IMADA KITCHEN」は、独自開発メニューや様々な企業・人との共同開発メニューを行っているほか、SHIBUYA109渋谷店での出店を通して、若者へのブランド認知拡散・プロモーションをサポートしています。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内