

期間限定・デニーズ季節の新作スイーツ

青森県産ふじ林檎のデザート

フレッシュ&コンポートした林檎を5種類の仕立てにアレンジ

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 本店:東京都千代田区二番町8-8)では、2016年11月29日(火)より期間限定、季節の新作スイーツとして「林檎のデザート」を販売いたします。

冬に旬をむかえる林檎は、食物繊維やりんごポリフェノール、有機酸など、身体の健康維持に欠かせない栄養を豊富に含み、そのまま味わうのはもちろん、焼いたり蒸したりと加熱調理でも楽しめることも魅力のひとつ。

デニーズでは、甘味と酸味のバランスが良く、豊富な果汁とシャキシャキとした食感が人気の青森県産「ふじ林檎」を使用し、自家製コンポートやキャラメリゼなど5種類の仕立てにアレンジしました。みずみずしい「フレッシュの林檎」と、お店で作る柔らかな食感の「コンポートした林檎」、それぞれの味わいと食感の違いを楽しみながら、林檎の魅力を丸ごと味わっていただくデニーズの新作デザートです。



林檎の自家製コンポート

499円(税込538円)

みずみずしいふじ林檎を、まろやかなはちみつの甘味とシナモンがほんのり香る特製シロップでコンポート(シロップ煮)しました。林檎のシャキシャキとした印象とはまた違った、柔らかな食感をお楽しみいただけます。

ドーム状に盛り付けた林檎1/2個分のコンポートの下には、スライスしたブラウニーと濃厚なヘーゼルナッツクリームを重ねており、3層のハーモニーをお楽しみいただけます。

まわりを彩るキャラメルソースやアップルシナモンレーズンアイス、ナッツなどの素材が深みと味わいの変化を与え、食べ進むごとに違った味を発見できます。



林檎のガレット

549円(税込592円)

1枚ずつ店舗で丁寧に焼き上げたガレットの生地の上に、フレッシュの林檎、コンポートした林檎、林檎ジャム、バニラアイスなどを彩りよく盛り付けました。キャラメルソースの香りと、コーンフレークのサクサクとした食感がアクセントです。



林檎のムースリーヌ キャラメリゼ

449円(税込484円)

砂糖を香ばしくキャラメリゼしたカラメルの下にはフレッシュの林檎や、濃厚で上品な林檎風味のクリーム、林檎ジャムなどがたっぷりと隠れています。カラメルをパリパリと割りながらお召し上がりいただきます。

左) ふじ林檎のミルクプリンサンデー 699円(税込754円)

右) ふじ林檎のミニパルフェ 449円(税込484円)



青森県産ふじ林檎のシャキシャキとした食感とみずみずしい口当たり、シナモンのちょっと大人な香り、キャラメルの風味を中心に、様々な素材を華やかな彩りで楽しむサンデー&ミニパルフェ。

林檎風味のなめらかなクリームをはじめ、林檎ジャムやアップルシナモンレーズンアイス、柔らかなデニッシュ...と、林檎の魅力を引き立てる素材がグラスの中にぎっしりと詰まっています。



※ふじ林檎のパフェ
449円(税込484円)

※ふじ林檎のミルクプリンサンデー及びふじ林檎のミニパルフェを未販売の店舗では、ふじ林檎のパフェ449円(税込484円)を販売しております。



◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285