

報道機関各位

2018年10月10日



～初登場！「焼きたてチーズタルト専門店 PABLO」の新業態～

大人のガトーショコラ専門店 マジョリ

阪急梅田駅1階に10月17日(水)オープン！！



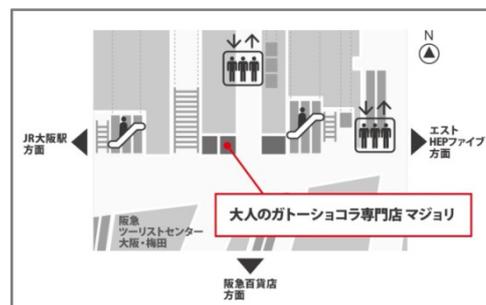
株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神（本社：大阪市北区／代表取締役社長：青木眞治）は、2018年10月17日（水）、阪急梅田駅1階ツーリストセンター大阪・梅田前に「大人のガトーショコラ専門店 マジョリ 阪急梅田店」をオープンします。

「大人のガトーショコラ専門店 マジョリ」は、チーズケーキに革命を起こした「焼きたてチーズタルト専門店 PABLO」の創業者寄本将光氏が手掛ける新ブランド。阪急梅田店はその1号店となります。

産地からこだわり抜いた高品質なチョコレートを使用した高級ガトーショコラは、食べ方によって違う食感が楽しめるスイーツです。テリーヌなのか、チョコケーキなのか、“はじめて食べた”と感じる新しい食感をぜひこの機会にお試してください。

■ 店舗営業情報

店舗名称 大人のガトーショコラ専門店 マジョリ 阪急梅田店
所在地 大阪市北区芝田1-1-2 阪急梅田駅改札外1階
ツーリストセンター大阪・梅田前
営業時間 11:00～22:00
電話番号 06-6292-4103（10月17日開通予定）
店舗面積 5.97㎡
定休日 なし



■ オープニングキャンペーン

期間：10月17日（水）～21日（日）の5日間

「クラシックガトーショコラ ハイカカオ」「ガトーショコラ ハイカカオ」「季節のガトーショコラ 渋皮マロン」をご購入いただいた各日先着100名様に「ガトーショコラ 抹茶カット」をプレゼントします！

■ マジョリのラインナップ

クラシックガトーショコラ ハイカカオ 1,300円

フルーティさとビター感が特徴のチョコレート2種を使って、じっくり焼き上げた優しい口当たりのガトーショコラです。チョコレートは、カカオ分70%のアフリカ・サントメ島産ハイカカオとカカオ分67%のマダガスカル島産を使用。天面にあしらったカカオニブの芳醇でほろ苦い香りがアクセントです。



ガトーショコラ ハイカカオ 1,980円

小麦粉を使わずチョコレートや卵などこだわりの食材を厳選し、まるで生チョコレートのテリーヌのようなしっとりなめらかな食感に仕上げました。

チョコレートは、カカオ分70%のアフリカ・サントメ島産ハイカカオとカカオ分67%のマダガスカル島産を使用。ハイカカオ特有の力強いビター感のある、味わい深いガトーショコラです。



季節のガトーショコラ 渋皮マロン 3,000円

キャラメリゼした砂糖とミルクを合わせ丁寧に作り上げたキャラメルチョコレートやカカオ分70%のアフリカ・サントメ島産ハイカカオチョコレート、卵などの厳選素材にまるごと4粒の渋皮栗を入れて焼き上げました。ほろ苦いキャラメルの香りがアクセントになった、しっとりなめらかな口当たりのガトーショコラです。



濃厚ガトーショコラプリン 400円

カカオ分70%のアフリカ・サントメ島産ハイカカオチョコレートを使用したショコラプリンにグラサージュショコラを重ね、彩りにピンクペッパーをあしらいました。

ローストしたカカオのほろ苦さとフルーティーな香りをもつ、サントメチョコレートならではの奥深い味わいをご堪能いただける濃厚ショコラプリンです。



※価格は全て税込です

【ニュースリリース配布先】

青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、大阪商工記者会、関西レジャー記者クラブ

本件に関するお問い合わせ先

株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神 営業広報担当 に っ た こ た に い け う ち 新田・小谷・池内
TEL：06-6373-5344 / E-mail：nitta-ayako69@ers.hankyu-hanshin.co.jp

- ※ 記載情報は発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますがご了承ください。
- ※ 当店は、株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神と株式会社ドロキア・オラシタとの売上仕入契約のもと展開する店舗です。