



2014年3月14日

プロのデザートづくりをお手伝い！
「ネスレ ドチェロ」シリーズ
‘マスカルポーネのレアチーズ’ 3月14日新発売！

～FOODEX JAPAN 会場では、「早くて簡単なのにこのクオリティの高さ！」と鑑塚シェフも評価～

ネスレ^{にっぽん}日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:高岡 浩三)は、「ネスレ ドチェロ」シリーズのひとつとして、“ネスレ ドチェロ マスカルポーネのレアチーズ”を3月14日(金)から発売します。業務用オリジナルデザート作りのパートナーである「ネスレ ドチェロ」シリーズに新たなバリエーションを加えることで、プロのデザート作りをお手伝いしていきます。

■“ネスレ ドチェロ マスカルポーネのレアチーズ”

“ネスレ ドチェロ マスカルポーネのレアチーズ”は、北海道産マスカルポーネチーズを100%使用したパウダーデザートです。同製品を温めた牛乳に溶かし、冷やし固めるだけで、コクのあるクリーミーな味わいのレアチーズを簡単につくることができます。フレッシュフルーツやソースなど様々な素材との相性も良く、幅広くアレンジしたデザートをご提供いただけます。

<製品概要>



製品名：ネスレ ドチェロ マスカルポーネのレアチーズ

発売日：2014年3月14日(金)

容量：250g×12袋(粉末)

価格：オープン価格

■「FOODEX JAPAN」会場でも、大絶賛!! 「トシ・ヨロイツカ」 鎧塚シェフのデモンストレーション

アジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN 2014」では、「トシ・ヨロイツカ」鎧塚シェフによるオリジナルグラスデザート制作のデモンストレーションが3月5日(水)・6日(木)に披露されました。デモンストレーションでは「フレーズ・フロマージュ」「クープ・オランジュ」「クリスティオン・ショコラ」の3品がつくられ、鎧塚シェフからも「早くて簡単なのにこのクオリティ!」とご評価いただきました。



鎧塚シェフが制作したデザート



デモンストレーションの様子

「トシ・ヨロイツカ」 鎧塚俊彦シェフ

1965 年京都府生まれ。ホテルでの修業後渡欧し、スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで計 8 年間修業。ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランのシェフ・パティシエを勤めた後、帰国。2004 年東京 恵比寿に「Toshi Yoroizuka」オープン。07 年「Toshi Yoroizuka MID TOWN」(六本木)。09 年「Atelier Yoroizuka」(東京 杉並区)。2010 年、南米エクアドルに「Toshi Yoroizuka Cacao Farm」。11 年、神奈川県小田原石垣山山頂に約 2000 坪の農園を併設したパティスリー & レストラン「一夜城 Yoroizuka Farm」開設。12 年、農業と地方の活性化をめざした「Yoroizuka Farm TOKYO」を渋谷ヒカリエ内にオープン。各地の食品ブランドアドバイザーや審査委員、観光親善大使などを歴任。13 年には ASEAN 首脳会議の晩餐会デザートを担当。



■“マスカルポーネのレアチーズ“の特徴

①北海道産マスカルポーネチーズを100%使用

コクのあるクリーミーなマスカルポーネチーズをふんだんに使ったレアチーズです。ワンランク上の贅沢なおトナのデザート作りをお手伝いします。

②牛乳だけで手間なく上質デザート!

温かい牛乳に溶かし、冷やし固めるだけで、簡単に上質なレアチーズを作ることができます。調理後の一時的な冷凍保存も可能で、ロスも防げます。

③幅広いアレンジで広がるデザートメニュー!

グラスデザートからケーキデザートまで使い方いろいろ。フレッシュフルーツやソースなど様々な素材との相性も良く、組み合わせ次第でメニューの幅が広がります。

■「ネスレ ドチェロ」シリーズについて

「ネスレ ドチェロ」シリーズはネスレグループがグローバルに展開するデザートブランドです。他にも、“ブランマンジェ”“カスタードパウダー”“ゼリー”“ムースデザートミックス”“デザートソース”を展開しております。



ネスレ ドチェロ
ブランマンジェ



ネスレ ドチェロ
カスタードパウダー



ネスレ ドチェロ ゼリー with
BEAUTY Bar ローズ&ハイ
ピスカス+コラーゲン



ネスレ ドチェロ ゼリー with
BEAUTY Bar かりん&ゆず
+コエンザイム Q10



ネスレ ドチェロ ゼリー
コーヒー



ネスレ ドチェロ
ムースデザートミックス チョコレート



ネスレ ドチェロ
ムースデザートミックス ストロベリー



ネスレ ドチェロ
ムースデザートミックス 抹茶



ネスレ ドチェロ
デザートソース カラメル



ネスレ ドチェロ
デザートソース ストロベリー



ネスレ ドチェロ
デザートソース チョコレート

以上