

新感覚！「夏はキンキンに冷やす」のがオススメのレモンケーキ 大阪初出店、姫路発レモンケーキ専門店「レゾンデートル」 7月28日(木)四ツ橋にオープン、四ツ橋店限定レモンチーズタルトも

姫路発のレモンケーキ専門店「Raison d' être(レゾンデートル)」は2022年7月28日(木)、大阪初出店となる「Raison d' être 四ツ橋店」(住所:大阪市西区新町1丁目25-8)をオープンいたします。



レモン型とカヌレ型をご用意



しっとりとした食感のレモンケーキ



看板ネコ「ひじき店長」のパッケージ

■国産素材にこだわった「究極のレモンケーキ」が大阪に初登場！

「Raison d' être」は、コロナ禍で閉店した姫路のカフェ&バー「ブエナビスタ」の人気スイーツだったレモンケーキの専門店として2020年10月にオープン。現在は、兵庫4店(姫路・苦楽園・たつの・三宮)と東京3店(池上・東久留米・豪徳寺)、長崎1店(新戸町)に店舗を展開し、今回、人気スイーツ店が集まる四ツ橋に大阪初出店します。

レモンケーキはレモン型とカヌレ型の2種類で、それぞれ「petit(プチット)」「grande(グランデ)」の大小2サイズをご用意。フレーバーはノーマルのレモンのほか、カヌレ型はアールグレイや、ココア、パッションフルーツ、イチゴなど常時6種類をそろえています。どちらの形も同じ生地を使っていますが、カヌレ型は生地がしっかり焼き上がるため香ばしさと食感が加わります。四ツ橋店限定で、「四ツ橋レモンチーズタルト」もご用意しております。

北海道のバターと小麦粉、卵などの生地には神戸北野ホテルの総料理長・山口浩シェフ監修のレモンのコンフィチュールをさっくりと練り込み、低温でゆっくりと焼き、仕上げにレモンの生搾り果汁が入ったグラスアロー(アイシング)を塗っています。コンフィチュールは、農薬やワックス不使用の瀬戸内レモンを使い、果汁や果実だけでなく、皮やタネまでレモンを丸ごと砂糖で煮詰めているため、レモン本来の酸味や甘味、苦みを感じられます。卵をたっぷり使用し、小麦粉を通常量の三分の一程度に抑えることで、しっとりとした食感が生まれ、夏は冷蔵庫でキンキンに冷やしても美味しく召し上がっていただけます。冷えたレモンケーキを縦に薄く切り、コーヒーや紅茶のほか、ワインやシャンパンなどのお酒に合わせるのもおすすめです。

店舗はパリの街角に昔からある焼き菓子店をイメージし、パリから取り寄せたアンティーク雑貨をいたるところに飾り付けています。ご来店いただいたお客様に、パリにいるような雰囲気をお楽しみいただきたいと思います。

■店舗概要

- 店名 : Raison d' être(レゾンデートル)四ツ橋店
 住所 : 大阪市西区新町1丁目25-8
 営業時間 : 11時~売り切れ次第終了
 提供方法 : テイクアウトのみ
 定休日 : 不定休(インスタでお知らせ)
 公式HP : <https://tony-japan.co.jp/raisondetre-yotsubashi>
 Instagram : https://www.instagram.com/raison_2022_yotsubashi/

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆



■商品のご紹介

※価格は全て税込みです

【レモンケーキ】

レモン型の看板商品。しっとりとした口の中で溶けていく生地に、シャリッと甘酸っぱいアイシングがアクセントです。

価格： petit=200円、 grande=420円

フレーバー： レモン 1種類



【レモンケーキ(カヌレ型)】

カヌレ型で生地をしっかりと焼き上げ、香ばしさと食感を味わえるレモンケーキです。

価格： petit=200円、 grande=420円

フレーバー： petit 6種類(レモン・ココア・ストロベリー・パッションフルーツ・ピーチ・アールグレイ)

grande 4種類(レモン・ココア・ストロベリー・アールグレイ)



【四ツ橋レモンチーズタルト】

四ツ橋店限定商品。冷やしてもレモンの風味が爽やかなタルト。さっぱりしつつも濃厚な味わいです。

価格： 420円



貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「Raison Raison d'être四ツ橋店」広報事務局 担当 = 岡本・小村 電話 = 06-4708-3766 メール = _pr@raple.co.jp