



【神戸ティラミス1周年記念キャンペーンのご案内】 期間4/1~4/30

この度、神戸ティラミスが皆様のおかげをもちまして4月で1周年を迎えさせて頂く事となりました。
そこで感謝の気持ちを込めてキャンペーンを開催させていただきます。

1 春のおすすめティラミス4本セット~お洒落なギフトBOX付き~ ¥2,676(税込)→1周年特別価格¥2,160(税込)で販売

人気の定番商品と新作を可愛いギフトBOXに詰めました。

神戸ティラミスプレーン

TKGチャンピオンシップ3連覇し、農林水産大臣賞も受賞した日本一の卵である『オクノ卵』、北海道産のマスカルポーネと生クリームを使用し、無添加に拘った本格派イタリアンティラミス。
無添加である為のkokがありながら滑らかな極上食感のティラミス。

神戸ティラミスお酒

神戸ティラミス×灘の酒という新しい試みにチャレンジした新商品です!

灘の酒「福寿の純米酒」を使った新しいティラミスです。

坂本パティシエが色々な日本酒を試みた所神戸ティラミスには、純米酒が一番合うと判断しました。
純米酒とティラミスクリームを合わせる事で、深みのあるまろやかな甘みとよりクリーミーな口当たりになりました。
福寿の蔵の支配人にも食べて頂きお墨付きを頂きました。



神戸ティラミス苺ショコラ

季節のお勧め商品

神戸市西区の藤原農園の「神戸いちご」とホワイトチョコを合わせました。

神戸ティラミス抹茶

濃厚な宇治抹茶を使用し、スッキリとした後味に仕上げました。

2 ご購入者様全員に新作の**焦がしバター**香る**プチフィナンシェ**を プレゼント!

3 ご購入者様全員にご購入額の、 半額分の金券をプレゼント!(次のお会計からご利用可能。)

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 葉プロジェクト

神戸市中央区磯上通8-1-23 神戸阪急ウイング館3F

代表取締役 西尾 基樹 電話(090-8579-5487)

メールアドレス info@credo-restrant.jp



北海道産の焦がしバターを使用し、
食べやすい一口サイズで焼き上げました。
焦がしバターの香りに誘われて
つつい手伸びちやうプチフィナンシェの
ご試食サイズをプレゼント。



【神戸ティラミス1周年記念キャンペーン】

期間4/1～4/30

この度、神戸ティラミスが皆様のおかげをもちまして4月で1周年を迎えさせて頂く事となりました。
そこで感謝の気持ちを込めてキャンペーンを開催させていただきます。

1 『春のおすすめティラミス4本セット～お洒落なギフトBOX付き～ ¥2,676(税込)→¥2,160(税込)で販売』

定番の人気商品プレーン、抹茶、春の新商品でもある、福寿の純米酒を使用し
最大限に活かしたお酒のティラミスと、神戸市西区の藤原農園さんの神戸イチゴと、
ホワイトチョコを合わせた季節限定商品。

2 『ご購入者様全員にご購入額の、 半額分の金券をプレゼント!(次のお会計からご利用可能。)]

3 『ご購入者様全員に新作のプチフィナンシェをプレゼント!』

北海道産の焦がしバターを使用し、食べやすい一口サイズで焼き上げました。
焦がしバターの香りに誘われてついつい手が伸びちゃう
プチフィナンシェのご試食サイズをプレゼント。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 葉プロジェクト

代表取締役 西尾 基樹 電話(090-8579-5487)

神戸ティラミス 商品詳細



KOBE TIRAMISU Osake
神戸ティラミス お酒

福寿の純米酒を使用し、ティラミスと福寿の風味を最大限に生かしました

※アルコールが入っております



KOBE TIRAMISU Chocolat fraise
神戸ティラミス 苺ショコラ

神戸市西区の藤原農園さんの精度の高い神戸イチゴを、ホワイトチョコと合わせた贅沢なティラミス



KOBE TIRAMISU Plain
神戸ティラミス プレーン

TKGチャンピオンシップ3連覇、農林水産大臣賞受賞のオクノ玉子を使用し、コクと滑らかさが特徴です



KOBE TIRAMISU Verde
神戸ティラミス ヴェルデ

濃厚な宇治抹茶を使用し、スッキリとした後味に仕上げました



KOBE TIRAMISU Moca
神戸ティラミス モカ

手作りのほろ苦カラメルが、コクのあるクリーム、ローストした香ばしいクルミとマッチしたティラミス



〒 650-0021 兵庫県神戸市中央区三宮町3丁目1-10

OPEN 11:00~19:30 テイクアウト専門店

JR元町駅徒歩3分大丸神戸前

フォロー
お願いします

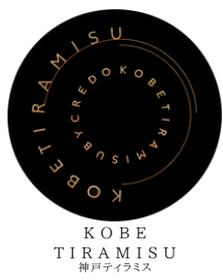


ご購入は
こちら



☎ 078-335-6688

✉ kobetiramisu@gmail.com



神戸で30年近く飲食店を営んできた私たちの行き着いた答え
神戸から「食」で楽しみの連鎖を



私たちは飲食店では老舗と言われるくらい長年レストランを経営してきましたが、時代は情報化社会になりこれまでのビジネスモデルである「情報の非対称性」では飲食店はいつれ淘汰されるであろう事は明白でした。

私たちは初心に戻り、よりお客様に満足していただける商品づくりを目指しました。

そこでたくさんの食に携わるプロに出会い、またたくさんの生産者さんと交流することによってこれからの時代に食を通じてどう社会に貢献できるか、よりお客様に満足していただけるかを学んでいきました。

世界的には持続可能な開発目標SDGsやgoing concernなど企業にとって将来的に存続し事業を継続できるような社会行動基準が求められるようになりましたが、私たちはできる限り神戸、兵庫の食材を使い地元の魅力を皆様にお伝えしていきたいと考えています。

神戸ティラミスは神戸在中の方や神戸にお越し戴いたお客様にティラミスを通して神戸を身近に感じていただき、楽しみの連鎖を作っていきます。

極上の生ティラミスです。

無添加にこだわった
極上のレア食感

TKGチャンピオンシップ
3連覇のオクノ玉子を使用し、
とことん滑らかさにこだわった
濃厚なコクのザバイオーネ
これが私たちの作る

滑らかトロトロ



神戸ティラミスのトロトロの秘密とは？

動物性ゼラチンや、増粘剤などの添加物を一切使用していないので、トロトロ滑らかな食感をお楽しみ頂けます。

× 人口保存料 × 人工甘味料 × 合成着色料 × 化学調味料



Zabaione -ザバイオーネ-
滑らかでコクのあるザバイオーネとエスプレッソのほろ苦さがマッチした本格派。



Okuno egg -オクノ玉子-
TKGチャンピオンシップ3連覇、農林水産大臣賞受賞のオクノ玉子をふんだんに使用。コクと滑らかさが特徴です。

#神戸ティラミス #極上のレア食感 #極上の生ティラミス #滑らかトロトロ

無添加にこだわった

極上のレア食感

滑らかトロトロッ

TKGチャンピオンシップ

3連覇のオクノ玉子を使用し、

とことん滑らかさにこだわった

濃厚なコクのザバイオーネ

これが私たちの作る

極上の生ティラミスです。



神戸ティラミスのトロトロの秘密とは？

動物性ゼラチンや、増粘剤などの添加物を一切使用していないので、トロトロ滑らかな食感をお楽しみ頂けます。

× 人口保存料 × 人工甘味料 × 合成着色料 × 化学調味料



Zabaione -ザバイオーネ-

滑らかでコクのあるザバイオーネとエスプレッソのほろ苦さがマッチした本格派。



Okuno egg -オクノ玉子-

TKGチャンピオンシップ3連覇、農林水産大臣賞受賞のオクノ玉子をふんだんに使用。コクと滑らかさが特徴です。