



SUN-EIGHT ORIGINAL

# COUPOLE

当社取扱いの風味豊かな原料の数々を贅沢に使用した  
オリジナルの冷蔵マカロンをお届けします

こだわりはマカロン主原料のひとつにあたる、アーモンドパウダーの質にあります。「アーモンドの女王」と呼ばれる豊かな香りと甘みが特徴のスペイン産マルコナ種アーモンドを破碎して細かくすることで、油分離が少なくアーモンド本来の香りを感じられるパウダーに仕立て、味わい深く、表面の滑らかなマカロンシェルに仕上げました。フィリングはKAOKAチョコレートやBABBIペーストなど選りすぐりの原料を使用し、素材の味を活かすオリジナルの配合で作りました。

繊細で香り豊かなマカロンシェルと  
素材選びや配合にこだわったフィリングのマリアージュをお楽しみください





### ラズベリー

華やかな酸味と力強い香りが特徴のラズベリーを使用したコンフィチュール。



### ピスタチオ

ピスタチオペーストを使用した、鮮やかな緑色とピスタチオの濃厚な風味を感じられるバタークリーム。



### チョコレート

エクアドル産カカオ(ナショナル種)のダークチョコレートをを使用した、力強いカカオ感が特徴のガナッシュ。



### マンゴパッション

パッションフルーツの華やかな酸味が、インド産アルフォンソマンゴの芳醇な香りをつつみ、爽やかな余韻が感じられるガナッシュ。



### ココイチゴ

ココナッツの甘い香りと苺の爽やかな酸味と香りが際立つ、ホワイトチョコレートのガナッシュ。



### ミックスベリー

6種類のベリーピューレ(カシス、いちご、ラズベリー、さくらんぼ、ブラックベリー、ブルーベリー)を使用した、それぞれの香りと酸味が調和したコンフィチュール。



### カフェノワゼット

ピエモンテ産IGPヘーゼルナッツペーストの豊かな甘みと芳醇な香り、コーヒーのほろ苦さが織りなすまろやかな味わいのガナッシュ。



### レモン

レモン果汁と皮を使用し、軽快な酸味をそのまま閉じ込めたホワイトチョコレートのガナッシュ。



### バニラ

バニラの甘い香りをしっかり感じられるよう、マダガスカル産バニラをメインに配合した、ホワイトチョコレートのガナッシュ。

#### 発注単位

- 9トレイ(30個×9トレイ)／箱 または 4トレイ(30個×4トレイ)／箱
- フレーバーは1トレイ(30個)毎にお選びいただけます。
- お好みのフレーバーを組み合わせ、箱(9トレイ又は4トレイ)単位でご発注ください。
- 価格は発注単位によって異なります。

#### 解凍方法

シュリンクフィルムを外さずに、冷蔵庫で解凍(約2時間)してください。

#### 賞味期限

製造後：冷凍で365日  
解凍後：解凍日(解凍のために冷蔵庫に入れた日)を含め冷蔵で4日  
※解凍後は冷蔵(10℃以下)で保管し、出来るだけお早めにお召し上がりください。

#### 注意事項

- \*配送温度帯は冷凍、解凍後は冷蔵にて販売可能な商品です。
- \*写真と実際の商品の色が若干異なる場合がございます。



価格及び在庫数量、サンプルなど詳細に関しましては、各営業担当者までお問い合わせください。



## サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F  
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN\_EIGHT\_TRADING

