

資生堂パーラー洋菓子シリーズ 『銀座アヴァンギャルド』をテーマに一新

資生堂パーラーは2015年10月1日(木)に、洋菓子シリーズを包装資材・パッケージも含め、1990年のリニューアルから25年ぶりに一新いたします。

今回の刷新は、世界中のお客さまに向けて、「美しい生活文化」の新しいかたちを銀座の地から発信していこうと考え、「銀座の前衛」を目指すべく『銀座アヴァンギャルド』※1をコンセプトといたしました。



中味は、「より質の高い素材の追求」「レシピの見直し」「おもてなしサイズ(個包装)やスライスによる食べ易さへの配慮」により、美味しい味をさらに極めることを目指しました。また、パッケージは「古典柄でもあり、若々しく力強いストライプ」や「菓子の個性を際立たせるモチーフ」を取り入れ、伝統的でありながらも新しく、一目見て中味がわかりやすいデザインを、1990年同様、仲條正義※2と創り上げました。さらに、「健康的で明るい色と黒のインパクト」「新しい唐草文様」など、『銀座アヴァンギャルド』を象徴する世界観でお客さまの心を一瞬で掴みたいと考えています。

世界中のお客さまに、これから100年先も資生堂パーラーの洋菓子を愛していただけるよう、今、一新いたします。

※1 アヴァンギャルド (avant-garde) はフランス語で「革新的な芸術運動を行う人」または、「新しい概念の先駆的な表現を試みる人」という意味

※2 仲條 正義 (1933年東京生まれ)

グラフィックデザイナー。1966年～2011年まで資生堂企業文化誌「花椿」のアートディレクターを務める。紫綬褒章、東京ADC会員最高賞、毎日デザイン賞、東京TDC会員金賞など受賞多数。東京銀座資生堂ビル店舗ロゴもデザイン。

＜商品概要＞ ※赤字が新商品。詳細は裏面参照

●美味しさにつながる隠し味と新しい食感へとつながる素材を吟味し、独自のテイストに創り上げたアイテム
「ビスキュイ」「サブレ・オ・フロマージュ」

●主要原料を見直し、よりリッチでエレガントな味わいを目指すとともに、美しく食べられる工夫をすることで磨き上げたアイテム
「チーズケーキ」「ブランデーケーキ」「サブレ」「ラ・ガナシュ」「ショコラヴィオン」

●ベーシックスイーツをさまざまなエッセンスが絡み合った奥深い味わいにアップグレードした新アイテム
「キャラドウ」

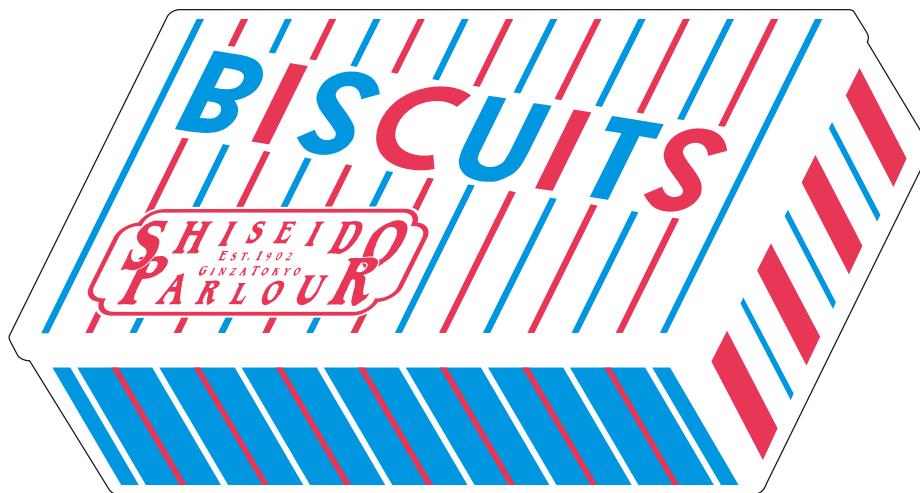
●デザインを進化させ若々しさをプラスしたアイテム
「花椿ビスケット」「カスタードプリン」「銀座本店 オリジナルブレンド ドリップコーヒー」



GINZA XXXXXXXXXX AVANT-GARDE

それぞれの時代に、最先端の文化やスタイルがどよりも早く紹介される、特別な街であり続けてきた東京・銀座。
ここに構えた資生堂調剤薬局の一角で、1902（明治35）年、ソーダ水やアイスクリームの製造販売をスタートしたのが、
のちの資生堂パーラーです。銀座の地から、世界中のお客さまに向けて、「美しい生活文化」の新しいかたちを発信して
いきたい。そのような思いから、資生堂パーラーは2015年秋を期して、ハンディーバッグ等のグラフィックデザインまで
含め、洋菓子シリーズを全面的に刷新することになりました。これまで以上に吟味された素材を使い、焼き菓子、チョコレート、
各種ケーキ類など、それぞれの菓子としての個性や素材の特長を際立たせ、美しい味、すなわちおいしさを追求しました。
目でも味わえる洗練されたパッケージで、新たな100年に向けた資生堂パーラーの姿勢を表現しています。



A collection of various biscuits, including round, rectangular, and patterned ones, arranged in rows. A small box of Biscuits is shown at the bottom left.

BISCUITS

食感から香り、味わいまで個性豊かな7種の詰め合わせ

ビスキュイ

かたち、厚み、食感、香り、そして味わい。小さくてもひとつひとつ個性豊かな菓子としてそれぞれにふさわしい素材を吟味して焼き上げた、7種類のビスキュイを一缶に詰め合わせました。焼き色も美しいビスキュイの詰まった缶は、開ける瞬間に幸福な溜息の漏れる、どなたにも喜んでいただけるスイーツです。



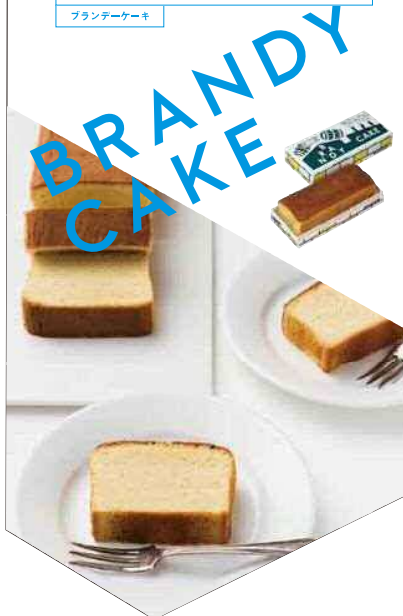
北海道産の小麦粉や

バターなど、選び抜いた素材をシンプル

に焼き上げた、しっとりなめらかな口当たりのブランデーケーキ。優雅に香り立つのは、生地から仕上げまで贅沢に加えた、オリジナルブレンドのブランデーです。召し上がりやすいよう、1枚ずつスライスしました。

しっとりなめらかな口当たりに添う、豊かな香り

ブランデーケーキ





ココアランチを加えたなめらかなチョコレート、ベルギー産の上質なチョコレートで包み込み、さらにココアランチをまぶしました。3層の味と食感をお楽しみいただける、ひとくちサイズのリッチなチョコレートです。

ひとくちの中で複雑に重なり合う3層の味と香り

ラ・ガナシュ

LA
GANACHE





まるで洋菓子の原形のような、シンプルなレシピのビスケットこそ、昭和初期から誇りを持って作り続けてきた、資生堂パーラーを代表するお菓子。母親がつくるおやつのような、素材で優しいおいしさが、幅広い年代のお客さまに愛されています。

素材で優しい、洋菓子の原形のようなレシピ

花棒ビスケット

BISCUIT
HANATSUBAKI



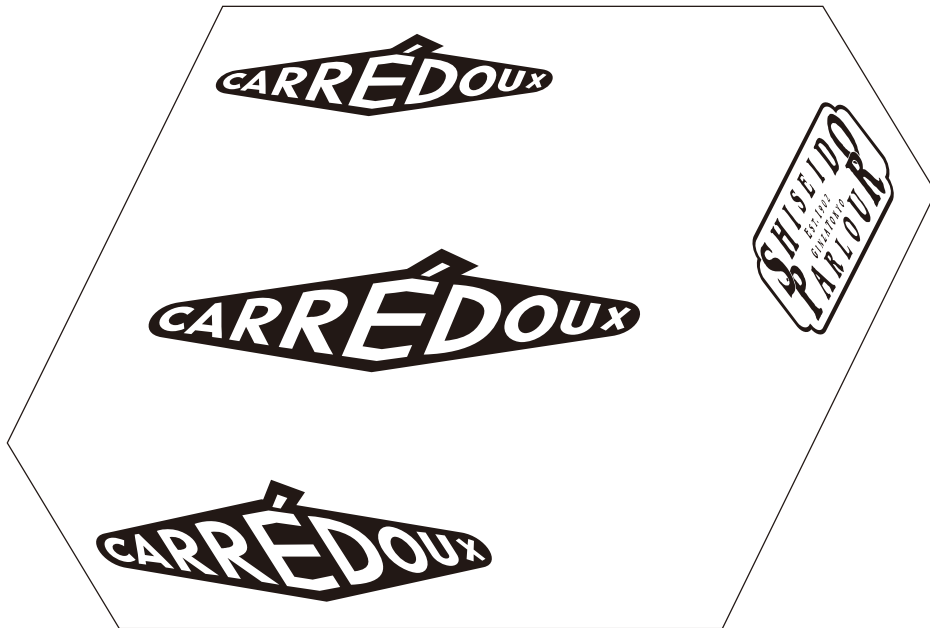


ベルギー産チョコレートに練り込んだ、香ばしいプラリネや砕いたフィユティース、クッキーなどが、さくさくと浮き立つような食感を演出するチョコレート菓子。ほろ苦いノール、甘酸っぱさがこぼれるフレーズの2種を詰め合わせました。

香ばしさと軽やかな食感を隠したチョコレート菓子
 ショコラヴィオン

CHOCOLAVION



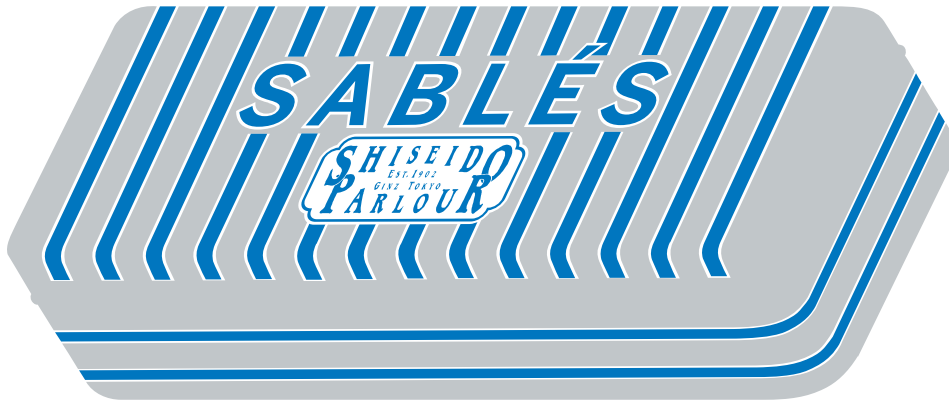


洋酒の薫る濃密なチョコレート
 ケーキを、ごく深いチョコレートで包んだケーキ
 のようでも、ボンボンショコラのようなでもある、
 大人のための特別なスイーツ。ノワール、オ・レ、
 プラン、3種の味と香りがハーモニーを奏でます。

小さくて濃密、大人のための特別なスイーツ

キャレドゥ

CARRÉDOUX

A photograph of a stack of Sablés cookies. The stack consists of several layers of plain, golden-brown cookies with a dark filling. One chocolate-coated cookie is leaning against the stack. The background is a light, neutral color.

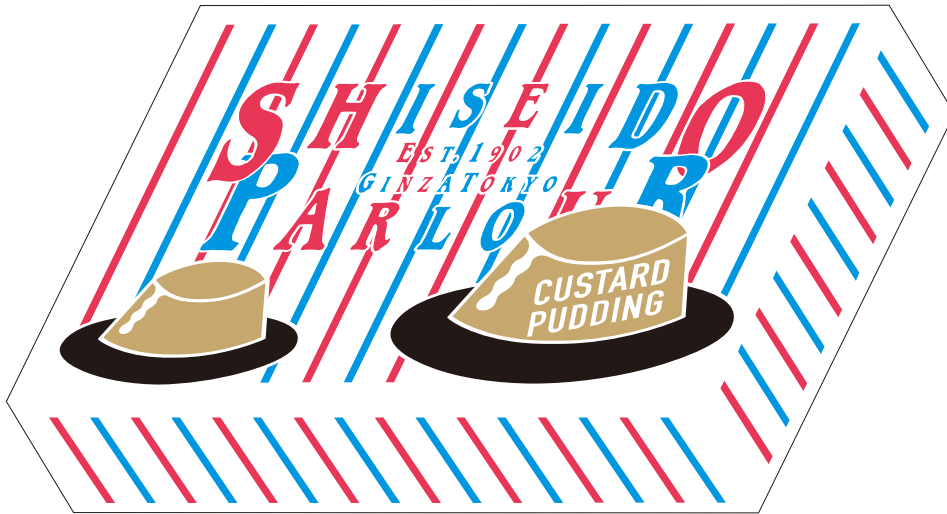
SABLÉS

シャープなかたちにした奥行きのある味と香り

サブレ

サブレの身上は、さくさくとした軽やかな食感です。ココナッツの甘い香りをまとわせたノドココ、ココアパウダーとチョコレートパウダーの陰影豊かな苦みが特徴のカカオ、2種の詰め合わせ。いつでも、どんな場にも寄り添える、シンプルな装いと深みのある味わいが魅力的です。

A small image of a Sablés cookie in its packaging. The packaging is a dark, rectangular box with a clear window showing the cookie inside. The box is open, and the cookie is visible.



濃厚な卵とこくのある
ジャージー牛のミルクという素材の
上質さを堪能していただける、質沢なカス
タードプリンです。三温糖の柔らかな甘みと
キャラメルソースのほろ苦さを加え、とろける
ようになめらかな食感に仕上げました。

素材の上質さを証す、とろける食感とリッチな風味
カスタードプリン





ゲランドの塩で、チェ
ダースパウダーとゴーダチーズパ
ウダーの芳醇なこくを引き出した、キリッと冷や
したシャンパンや白ワインにぴったりの、香ばし
いチーズサブレ。甘いお菓子の苦手な方や、大人
の集まりでの手土産にも最適です。

ワインにも合う、2種のチーズの芳醇なこく

サブレ・オ・フロマージュ

