



# 資生堂パーラーの洋菓子シリーズ 『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、洋菓子シリーズを一新いたします。味わいからパッケージ・包装資材までの刷新は、1990年のリニューアルから25年ぶりとなります。

今回は、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』<sup>※1</sup>をコンセプトとしています。

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。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」が、レトロでありながら新しさを醸し出し、「菓子の

個性を際立たせるモチーフ」を取り入れることで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<sup>※2</sup>と創り上げました。

そして、最初に目に触れるハンディバックや包装紙を「健康的で明るい色と黒のインパクト」「新しい唐草文様」で表現し、『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。

創業113年となる資生堂パーラーは、これから100年先も世界中のみなさまに愛されるブランドであり続けられるよう、洋菓子シリーズを一新いたします。

※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

●美味しさにつながる隠し味と新しい食感へ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」

## ■資生堂パーラー

東京都中央区銀座 8-8-3

フリーダイヤル 0120-4710-04(月～土曜日 10:00～17:00 祝祭日・年末年始等を除きます。)

<http://parLOUR.shiseido.co.jp/>

<この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 こつがい 小番までお願いいたします。>

TEL: 03-3289-2099 [chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)

分類		商品名	入数	税抜(円)	税込(円)	商品特長	備考
定番品							
チーズケーキ		チーズケーキ3個入	3個	850	918	銀座で生まれ、銀座で育ったチーズケーキ。北海道産の小麦粉を使った香ばしいビスキュイ生地で、デンマーク産のクリームチーズを包み込んで焼き上げました。口の中でなめらかにほろける、チーズよりチーズらしい、このうえなく濃厚で贅沢なチーズケーキです。1個ずつ大切に包装しました。	
		チーズケーキ6個入	6個	1,700	1,836		
		チーズケーキ9個入	9個	2,500	2,700		
		チーズケーキ15個入	15個	4,100	4,428		
ブランデーケーキ		ブランデーケーキ	1本	1,800	1,944	北海道産の小麦粉やバターなど、選り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。	
ビスキュイ		ビスキュイ20枚入	20枚	1,500	1,620	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。	ショコラ4枚、キャラメル3枚、カネル3枚、アマンド3枚、ヴァニリーユ3枚、シュクレ4枚
		ビスキュイ30枚入	30枚	2,000	2,160		ショコラ5枚、キャラメル3枚、カネル3枚、アマンド8枚、ヴァニリーユ3枚、シュクレ5枚、キャラメリゼ3枚
		ビスキュイ50枚入	50枚	3,000	3,240		ショコラ8枚、キャラメル7枚、カネル8枚、アマンド8枚、ヴァニリーユ6枚、シュクレ7枚、キャラメリゼ6枚
サブレ22枚入		サブレ22枚入	22枚	1,000	1,080	サブレの身上は、さくさとした軽やかな食感です。ココナツの甘い香りをまどわせたノドココ、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、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。	ノドココ11枚 カカオ11枚
花椿ビスケット		花椿ビスケット24枚入	24枚	1,500	1,620	まるで洋菓子の原形のような、シンプルなレシビのビスケットこそ、昭和初期から誇りを持ってつくり続けてきた、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、素朴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。	
		花椿ビスケット48枚入	48枚	2,500	2,700		
ガナシュ		ラ・ガナシュ14個入	14個	1,100	1,188	ココアクランチを加えたなめらかなチョコレートと、ベルギー産の上質なチョコレートで包み込み、さらにココアク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。	ノワール8個 ブラン6個
		ラ・ガナシュ21個入	21個	1,650	1,782		ノワール12個 ブラン9個
		ラ・ガナシュ28個入	28個	2,200	2,376		ノワール16個 ブラン12個
ショコラヴィオン		ショコラヴィオン15個入	15個	1,000	1,080	ベルギー産チョコレートに練り込んだ、香ばしいブラリネや砕いたフィユティーン、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。ほろ苦いノワール、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。	ノワール9個 フレーズ6個
		ショコラヴィオン30個入	30個	2,000	2,160		ノワール18個 フレーズ12個
プリン		カスタードプリン6個入	6個	2,000	2,160	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、贅沢なカスタードプリンです。三温糖の柔らかな甘みとカ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。	
		カスタードプリン	1個	334	360		
コーヒー		銀座本店 オリジナルブレンド ドリップコーヒー6袋入	6袋	1,000	1,080	資生堂パーラー銀座本店で提供しているオリジナルブレンドコーヒーを、お好きな時間にお好きな場所で、手軽に味わえるドリップタイプをご用意しました。	
新商品							
サブレ・オ・フロマージュ		サブレ・オ・フロマージュ 18枚入	18枚	1,250	1,350	ゲラントの塩で、チェダーチーズ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。	
キャラドウ		キャラドウ6個入	6個	1,300	1,404	洋酒の薫る濃密なチョコレートケーキを、こ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もある、大人のための特別なスイーツ。ノワール、オ・レ、ブラン、3種の味と香りがハーモニーを奏でます。	ノワール2個 オ・レ2個 ブラン2個
		キャラドウ12個入	12個	2,600	2,808		ノワール4個 オ・レ4個 ブラン4個