

EST. 1902  
SHISEIDO PARLOUR  
GINZA TOKYO

## 2016年8月、資生堂パーラー海外初出店

資生堂パーラーは、洋菓子販売の海外進出1号店をシンガポール高島屋内に2016年8月20日(土)グランドオープンします。パッケージデザインで2016年「JAGDA 賞」を受賞した主力商品のチーズケーキやラ・ガナシュなど10種16アイテムを販売します。



海外1号店となるシンガポール店のショーケースは、銀座本店をイメージし石素材にエッチング加工を施した重厚感あふれるデザイン。壁面もショーケースに合わせ石素材を使用し、銀座本店と同様の「おもてなし」を表現しました。デザインは資生堂宣伝・デザイン部、設計施工は乃村工藝社が担当、商品の輸入元・販売者は資生堂子会社の Shiseido Singapore Co., (Pte.) Ltd.が行います。

### 海外進出の背景

資生堂パーラーは創業以来、いつの時代も常に卓越した美味しさと本物を追求してきました。近年ではその美味しさやモダンなパッケージデザインが海外のお客さまからも好評を得ており、旅行者の購買が年々増加しています。

今回、東京銀座発の美味しさとおもてなしの心をお届けするべく、ビジネスインフラが整っているシンガポールに海外初出店します。今後はアジア圏を中心に海外での展開を進め、食を通して美しい生活文化の創造を世界に広めていきます。

取り扱い商品

<p>チーズケーキ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 3 個入 S\$20／6 個入 S\$40／12個入 S\$80(写真)</p> <p><b>商品特徴</b> 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どける、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。</p>
<p>ブランデーケーキ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 8 枚スライス S\$45</p> <p><b>商品特徴</b> 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。</p>
<p>ラ・ガナシュ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 14 個入 S\$28／28 個入 S\$56(写真)</p> <p><b>商品特徴</b> ココアクランチを加えたなめらかなチョコレート、ベルギー産の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。</p>
<p>サブレ・オ・フロマージュ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 18 枚入 S\$30</p> <p><b>商品特徴</b> ゲランドの塩で、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、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。</p>
<p>サブレ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 22 枚入 S\$24</p> <p><b>商品特徴</b> 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ワドココ、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。</p>
<p>ビスキュイ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 30 枚入 S\$48</p> <p><b>商品特徴</b> 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、6 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。</p>

<p>花椿ビスケット</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 24 枚入 S\$36 / 48 枚入 S\$60(写真)</p> <p><b>商品特徴</b> 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。</p>
<p>カスタードプリン</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 1 個 S\$8 / 6 個入 S\$48</p> <p><b>商品特徴</b> 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。</p>
<p>銀座本店オリジナルブレンド ドリップコーヒー</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 6 袋入 S\$24</p> <p><b>商品特徴</b> 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。甘い香りと芳醇で濃厚なこく、そして丸みのある柔らかな苦みとおだやかな酸味が特長です。</p>
<p>ビューティープリンセス マンゴー with アロエ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 1 本 S\$9</p> <p><b>商品特徴</b> 美味しく飲んで、美しく輝く。女性に嬉しい美感成分コラーゲンペプチド 1000mg と、資生堂製ヒアルロン酸 35mg 入りのドリンクタイプのジュレデザートです。マンゴーの王様と呼ばれるインド産アルフォンソマンゴーピューレを贅沢に使用した、とろけるような甘さとトロピカルで香り豊かな味わいの濃厚なジュレに、食感豊かなアロエを加えました。</p>
<p>ビューティープリンセス ピーチ with ローズ</p> 	<p><b>入り数・価格</b> 1 本 S\$9</p> <p><b>商品特徴</b> 美味しく飲んで、美しく輝く。女性に嬉しい美感成分コラーゲンペプチド 1000mg と、資生堂製ヒアルロン酸 35mg 入りのドリンクタイプのジュレデザートです。長野県産ピーチピューレを贅沢に使用した、ほんのり甘酸っぱい味わいに、国産ローズの花のエキスをブレンドしました。後味に感じるほんのりとしたローズの香りで、ちょっぴり幸せな気分。ピーチ果肉を加え、食感も豊かに仕上げました。</p>

## JAGDA 賞とは

1978年に発足し全国に約3,000名の会員を擁する日本最大規模のデザイン団体である公益社団法人日本グラフィックデザイナー協会(JAGDA)が、デザインによるコミュニケーション環境の向上のための活動の一環として、毎年 年鑑『GRAPHIC DESIGN IN JAPAN』出品作品の中から特に優れたグラフィックデザイン作品に授与される賞です。

## 店舗概要

住所: 391 Orchard Road, SINGAPORE 238873  
SHINGAPORE TAKASHIMAYA B2  
電話: (65)6738-1111(大代表)  
グランドオープン: 2016年8月20日(土)  
※8月15日(月)～19日(金)まで、現在の仮設店舗は工事のためお休みします

※オープン記念として商品をお買い求めの方先着500名に、資生堂創業の地に建つ「東京銀座資生堂ビル」をモチーフに描いた「竹製うちわプレゼントキャンペーン」を実施します。

## 資生堂パーラー

資生堂パーラーは、1902年(明治35年)資生堂発祥の地である銀座8丁目(現東京銀座資生堂ビル)の資生堂薬局の一角に、日本初のソーダ水の販売や、当時はまだ珍しかったアイスクリームの製造・販売を行う「ソーダファウンテン」として誕生。1928年(昭和3年)からは本格的西洋料理レストランを開業し、西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまをお迎えし現在に至っております。

### ■住所

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。)

### ■オフィシャルウェブサイト

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

### ■オフィシャル Facebook

<https://www.facebook.com/shiseidoparlour/>

### ■オフィシャル Twitter

<https://www.twitter.com/shiseidoparlour/>