

『2019 こだわりの苺フェア』も最終月！春を彩る乙女なパフェが勢ぞろい

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて 2019 年 1 月～3 月まで『2019 こだわりの苺フェア』を開催中です。いよいよ最終月となる 3 月は、ネーミングもラブリーな今が旬のこだわりの苺 3 種が登場。毎年まろやかな甘さで人気の和歌山県産“まりひめ”、見た目の色合いも特長的な愛媛県産“あまおとめ”、そして今年初登場となる“福岡県産”恋みのり”です。それぞれの苺と伝統のバニラアイスクリームが織りなすハーモニーにより三種三様の味わいが楽しめます。大好きな方とひと足早い春気分を銀座のサロン・ド・カフェで。

『2019 こだわりの“苺”フェア』第 3 弾 〈期間:2019 年 3 月 1 日(金)～2019 年 3 月 31 日(日)〉



和歌山県日高郡 はないちご農園産

“まりひめ”のスペシャルストロベリーパフェ 2,380 円(写真)

和歌山県外ではなかなか味わえない苺“まりひめ”。その中でも希少な大粒の“まりひめ”を使用したパフェです。ジューシーで溢れる果実からはまろやかな甘さと、上品な酸味が豊かに広がります。

愛媛県北宇和郡産 あかまつ農園産

“あまおとめ”のストロベリーパフェ 1,890 円

温暖で日照時間に恵まれた愛媛県のオリジナル品種“あまおとめ”。甘みと酸味のバランスが良く、やわらかい果肉とやさしい甘さが特長の淡い色合いの苺です。

福岡県宗像市 花田農園産

“恋みのり”のストロベリーパフェ 1,890 円

イチゴをとおして託された想いが叶うようにと名付けられた“恋みのり”。華やかで香りが強く、ほど良い甘みと酸味が特長です。食感もよく、今が食べごろの苺です。



低糖質版

福岡県宗像市花田農園産“恋みのり”のストロベリーパフェは低糖質版(¥1,890)もご用意しています。

デコレーションはそのままに、アイスクリームやソースなどの仕立てを工夫し、糖質量 10g に抑えました。

- ・糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です(七訂食品標準成分表 利用可能炭水化物をもとに計算)。
- ・食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。
- ・こだわりの苺パフェに使用しているフレッシュフルーツとソースに“こだわり”のフルーツを使用しています。
- ・価格は税込、写真はイメージです。

〈※糖質について〉

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟氏によると、臨床現場での糖質とは、1g=4kcal のエネルギーを含有している炭水化物のことで、通常の食事 1 食あたりの糖質量平均は 80～100g。医学的に検証されている「糖質制限食」の糖質量は 1 日 130g まで。これを 1 日 3 食とし、1 食分に置き換えると、1 食分約 40g とおやつ 10g となることから、糖尿病の患者と、健康な方が一緒に楽しめる 1 食あたりの糖質量を 20.0g～40.0g と設定。この考えに基づき、10g 以下でデザートを考案。

(糖質量 40g の目安はおにぎり 1 個分)

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟 氏

日々 1300 人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかに QOL(クオリティ・オブ・ライフ)を挙げていけるかを追求し糖質制限食レストランガイドの監修も手掛ける。2013 年、一般社団法人「食・楽・健康協会」を設立し代表理事を務める。



【資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ】

- 住 所／東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 階
- 電 話／03-5537-6231(予約不可)
- 営業時間／火～土曜日 11:30～21:00(L.O.20:30)
日曜日・祝日 11:30～20:00(L.O.19:30)
- 定 休 日／月曜日(祝日の場合は営業)
- U R L／<https://parlour.shiseido.co.jp/>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。
TEL:03-3289-2099(直通) Mail:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp