

## ”クリスマスガーデン”がきらめく！ 資生堂パーラーのクリスマススイーツ & 銀座本店ショップ限定シューレン登場



資生堂パーラーは、2019年11月1日(金)より、毎年、缶のデザインを変えて登場する3種類のクランチチョコレートと詰め合わせた『クリスマススイーツ』を販売しています。また、2019年12月1日(日)には、アドヴェントを楽しむ『シューレン』が銀座本店ショップ限定で登場。今年のパッケージは“クリスマスガーデン”をテーマに、可憐なクリスマスローズとヒイラギで彩った華やかなデザインです。ホームパーティーやクリスマスプレゼント、冬の手土産に、ホリデーシーズンを盛り上げるスイーツを♪

◆『クリスマススイーツ 12個入』1,598円(税込) (クランチチョコレート3種各4個入)

\*百貨店を中心とする全国の資生堂パーラーにて取扱い

大人も子どもも楽しめる、クランチチョコレートの味は3種類。  
ミルク、ストロベリー、スペキュロスを各4個ずつ詰め合わせました。

### ★ミルク

ミルクチョコレートを中心に、さっくりとした食感のブラックココアビスケットを練りこんだクランチチョコレート。やさしい甘さのミルクチョコレートで包みました。

### ★ストロベリー

ミルクなホワイトチョコレートをベースに、サクサクとした食感のクランチと甘酸っぱい苺のパウダーでアクセントを付けました。

### ★スペキュロス

ホワイトチョコレートにほんのり感じるスパイスが絶妙なバランス。ヨーロッパの伝統クリスマス菓子を資生堂パーラースタイルにアレンジしました。



◆『シューレン』2,592円(税込) \*銀座本店ショップ限定商品



ドイツではクリスマスを待つまでのアドヴェント(待降節)の間、少しずつスライスして食べられている伝統菓子。

刻んだ皮付きアーモンド入りの発酵生地の中に、洋酒で風味付けをしたレーズン、オレンジ、アップル、チェリーとパインを贅沢に加え、さらにシナモン、カルダモン、ナツメグ等のスパイシーな香りのアクセントを付けました。焼きあげてまだ熱いうちに焦がしバターの中をくぐらし生地をしっとりさせ、目の細かいグラニュー糖をまぶし仕上げました。ふくよかな味わいは日を追うごとに深くまろやかに。大切な方々とご一緒にお楽しみください。

<銀座本店ショップ> \*2019年11月1日(金)リニューアルオープン!

住所：東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル1F

電話番号：03-3572-2147

営業時間：11:00~21:00

定休日：年末年始

★シューレンはご予約いただけます。お電話で受け付けております。

※写真はイメージです。

※いずれの商品も限定数量に達し次第、販売終了いたします。

■資生堂パーラー お客さま窓口

0120-4710-04(月~土曜日 10:00~17:00 祝日、年末年始を除く)

公式ホームページ <https://parlour.shiseido.co.jp/>

オンラインショップ [https://parlour.shiseido.co.jp/food\\_products/onlineshop/](https://parlour.shiseido.co.jp/food_products/onlineshop/)



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 日比までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099(直通) / Mail: yuka.hibi@shiseido.com