

特別企画！「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」で、 『スペシャルストロベリーデー2021』開催！

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2021年1月15日（金）・16日（土）の2日間、『スペシャルストロベリーデー2021』を開催します。全国の美味しい苺の中から、飲料長が厳選した品種で数々の「ストロベリーパフェ」を仕立てます。2021年初登場の品種は7種類、各日12種類を揃え、その日限りの品種もご用意いたします。大切に育てられた個性豊かな苺と伝統のアイスクリームが織りなす愛らしいパフェは、品種ごとに異なる苺の味わいを存分に楽しめます。“粒ぞろい”な苺たちが大集合する2日間、ぜひこの機会に誰もがときめく「ストロベリーパフェ」をお楽しみください。



『スペシャルストロベリーデー2021』

2021年1月15日（金）・16日（土）

受付時間：10:30～19:00 / 営業時間：11:00～20:00

- * 受付は東京銀座資生堂ビル1F 所定の場所で承ります。
- * 当日は12種の「ストロベリーパフェ」のみのメニューとなります。
- * 各種数に限りがございますので、ご来店一回につき、お一人さま1種のご注文とさせていただきます。
- * デコレーションの苺だけでなく、ソースにも産地指定の苺を使用し贅沢に仕立てています。「ロイヤルストロベリーパフェ」「プレミアムストロベリーパフェ」は、アイスクリームにも産地指定の苺を使用しています。

「銀座本店ショップ」特別企画

東京銀座資生堂ビル1F「銀座本店ショップ」では、『スペシャルストロベリーデー2021』の特別企画として、スペシャルケーキ『ココット ドゥ フレーズ』を限定販売します。「銀座本店サロン・ド・カフェ」と同品種の苺を1台に約50個相当*使用。デコレーションからサンドしたスライス苺、ジュレやジャムにも使用した、このうえなくソフトな仕上がりの贅沢なケーキ。あふれんばかりの苺の香りをお楽しみください。品種やご予約などの詳細は後日、公式HPにてご案内します。

- * 苺の大きさにより、数が異なる場合があります
- * 商品の特性上、生ケーキのお持ち運びは2時間を限度とさせていただきます。

●『ココット ドゥ フレーズ』12,420円～（税込・保冷バッグ付）

【直径19cm×高8cm（ココット部分）※アルコール使用なし】

販売期間：1月15日（金）・16日（土）

<資生堂パーラー銀座本店ショップ>

住 所：東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル1階

電 話：03-3572-2147（11：00～21：00）

定休日：年末年始



◆『スペシャルストロベリーデー2021』パフェラインナップ ★印は2021年初登場の品種です

【Strawberry Parfait】 各2,000円(税込)

★静岡県産“ももかベリー”のストロベリーパフェ

中は白い果肉で甘みが強く、桃のような香りのする苺です。

★鹿児島県産“さつまおとめ”のストロベリーパフェ

酸味が少なく上品な甘さを感じられ、果肉が硬めで食感のよい苺です。

★栃木県産“とちあいか”のストロベリーパフェ <15日限定>

酸味が少なく甘みの強い味わいで、果実を縦にカットするとヘタ部分がへこんでハート形に見えるのが特長です。

★熊本県産“淡雪”のストロベリーパフェ <15日限定>

果皮はかためで程よい甘みがあり、酸味はおだやかで見た目がかわいらしい苺です。

山口県産“四星”のストロベリーパフェ <15日限定>

甘み、酸味、風味、美味が揃って四つ星級であることから名付けられた苺です。

福岡県産“レディア”のストロベリーパフェ <15日限定>

ダイヤモンドのような形とツヤのある赤色が美しい苺。程よい甘さとジューシーさが魅力です。

岐阜県産“濃姫”のストロベリーパフェ <15日限定>

岐阜県のオリジナル品種。高貴な香りが放たれる果肉は柔らかく、濃厚な甘さが広がります。

★岩手県産“おいCベリー”のストロベリーパフェ <16日限定>

香りがよくて糖度が高く適度な酸味もあり、濃厚な味わいの苺です。

★山口県産“あまえくぼ”のストロベリーパフェ <16日限定>

濃姫とさがほのかを交雑した苺で糖度が高く、あざやかな赤さが特長です。

愛媛県産“あまおとめ”のストロベリーパフェ <16日限定>

とちおとめとさがほのかを交雑した品種で中心部は白く、糖度が高めですが酸味もしっかりある苺です。

長崎県産“恋みのり”のストロベリーパフェ <16日限定>

苺をとおして想いが叶うようにと名付けられた苺です。ほど良い甘みと酸味の味わいをお楽しみください。

福岡県産“桃薫(とうくん)”のストロベリーパフェ <16日限定>

桃のような甘く芳醇な香りが隔々まで薫る様子をイメージして、広く普及していくことを願って命名された苺です。



岐阜県産“濃姫”の
ストロベリーパフェ

【Low - Carb Strawberry Parfait】 2,000円(税込)

低糖質版 香川県産“さめきひめ”のストロベリーパフェ

たくさんの人に可愛がってもらいたいとの想いを込めて名付けられた苺です。果汁があふれ、甘さと香りが口いっぱいに広がる余韻をお楽しみください。アイスクリームやソースなどの仕立てを工夫し、糖質を10gに抑えた低糖質版をご用意します。

※糖質は「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)

【Special Strawberry Parfait】 各2,500円(税込)

福島県産“ふくはる香”のスペシャルストロベリーパフェ <15日限定>

福島県内でも生産農家が少なく貴重な大粒の苺です。華やかな香りと甘さが特長で余韻が楽しめる栽培方法にもこだわっています。

和歌山県産“まりひめ”のスペシャルストロベリーパフェ <16日限定>

和歌山県外ではなかなか味わえない希少な大粒の甘い苺を取り寄せました。心地よい香りが口いっぱいに広がります。

【Premium Strawberry Parfait】 各3,500円(税込)

岐阜県産“美濃娘”のプレミアムストロベリーパフェ

大粒の苺をアイスクリームまで使用しました。果肉が白く旨味と風味がとても良い苺です。

★佐賀県産“いちごさん”のプレミアムストロベリーパフェ

2018年にデビューした、佐賀県生まれの苺です。凛と美しい色と形、華やかで優しい甘さ、果汁のみずみずしさが特長です。

【Royal Strawberry Parfait】 5,000円(税込)

奈良県産“古都華”のロイヤルストロベリーパフェ

奈良県のオリジナル品種「古都華」を贅沢に使用したパフェです。ふわりと放たれる甘い香り、じゅわりと溢れる果汁、濃厚な甘みと酸味が特長の苺です。ソース、アイスクリームにも全て「古都華」を使用して作りました。

※資生堂パーラーでは、感染予防策を講じ営業しております。詳細は公式HPをご覧ください。

※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。

※写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。

【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 11:00～21:00 (L.O. 20:30)

日曜日・祝日 11:00～20:00 (L.O. 19:30)

定休日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

URL <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 日比(ひび)までお願いいたします。

Mail:yuka.hibi@shiseido.com