

銀座に苺たちが大集合♪『スペシャルストロベリーデー2023』 資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」は、2023年1月14日（土）・15日（日）に『スペシャルストロベリーデー2023』を開催します。全国の旬を迎えた苺の中から、飲料長が厳選した品種でこだわりの「ストロベリーパフェ」に仕立てます。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。この特別な二日間は選りすぐりの苺たちそれぞれの味わいを堪能できるストロベリーパフェづくしを提供いたします。是非この機会に心がときめく「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2023』
期間：2023年1月14日（土）11:00～21:00
1月15日（日）11:00～20:00

- * 受付は東京銀座資生堂ビル1階の所定場所で承ります。
- * お客さまのご利用状況により、営業時間とは異なり受付を早期に終了させていただく場合がございます。
- * 各日は13品種の苺を使用し12種類の「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「ストロベリーパフェ」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。

◆ 『スペシャルストロベリーデー2023』パフェラインナップ ★印は今回新たに登場する苺となります。

【Strawberry Parfait】 各2,400円（税込）

『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。

『愛媛県産“レッドパール”のストロベリーパフェ』 <14日限定>

愛媛県のオリジナル品種。“深紅の真珠”という名前通り、濃い果肉が特長で、程よい酸味と華やかな香りが広がります。

『長崎県産“貴婦人の微笑み”のストロベリーパフェ』

艶やかで香り高く、少しの酸味と甘みが豊かな品種で、まだ生産地が限られている希少な品種です。

『大分県産“ベリーツ”のストロベリーパフェ』

特有の芳香とお口の中に広がる豊潤さ、あざやかな赤色の苺です。

『徳島県産“さくらももいちご”のストロベリーパフェ』

酸味が少なくお口の中にジューシーな甘さが広がります。

★『山口県産“ベリーポップすず”のストロベリーパフェ』 <14日限定>

しっかりとした歯ごたえのある果肉で、甘さとコクのある苺です。

『山口県産“四星(よつばし)”のストロベリーパフェ』 <15日限定>

甘味、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。

『愛媛県産“あまおとめ”のストロベリーパフェ』 <15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、糖度が高めで酸味もしっかりある苺です。

【Special Strawberry Parfait】

『佐賀県産“天使のいちご”のスペシャルストロベリーパフェ』 3,300円(税込) <14日限定>

甘味と酸味のバランスが良く、香りも楽しめる白い果肉の苺です。

『福島県産“ふくはる香”のスペシャルストロベリーパフェ』 2,800円(税込) <14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。

★『佐賀県産“天のしずく”のスペシャルストロベリーパフェ』 3,300円(税込) <15日限定>

酸味と甘味がほど良く、丸みのある可愛い形が特長の苺です。

『和歌山県産“まりひめ”のスペシャルストロベリーパフェ』 2,800円(税込) <15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広がります。

【Premium Strawberry Parfait】

『静岡県産“ももかベリー”のプレミアムストロベリーパフェ』 3,800円(税込)

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。

『佐賀県産“いちごさん”のプレミアムストロベリーパフェ』 3,800円(税込)

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の佐賀県生まれの苺です。

『岐阜県産“美濃娘”のプレミアムストロベリーパフェ』 3,800円(税込)

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。

【Royal Strawberry Parfait】

『奈良県産“古都華”と“コットンベリー”のロイヤルストロベリーパフェ』 6,600円(税込)

奈良県産のオリジナル品種“古都華”と“コットンベリー”を贅沢に使用したパフェです。“古都華”は、ふわりと放たれる甘い香り、じゅわりと溢れる果汁、濃厚な甘味と酸味が特長。

“コットンベリー”は全体的に淡い桃色で粒もやや大きめ。

甘い香りが強く感じられるのが特長の苺です。ソース、アイスクリームには全て“古都華”を使用しております。



◆「銀座本店ショップ」同時開催♪“苺づくしの生スイーツ”

東京銀座資生堂ビル1階「銀座本店ショップ」では、2023年1月14日(土)・1月15日(日)『スペシャルストロベリーデー2023』にちなんで苺づくしの生スイーツを販売いたします。それぞれに厳選した苺の品種を使用した「ショートケーキ」2アイテム、「プディング オ フレーズ」「苺のタルト」「ロールケーキ」「ココット ドゥ フレーズ」を各1アイテム販売します。資生堂パーラー 銀座本店の『スペシャルストロベリーデー2023』をおうちでもお楽しみください。

展開期間：2023年1月14日(土)・1月15日(日)

『プディング オ フレーズ“香川県産 さぬきひめ”』 648円(税込)

濃厚でなめらかな口どけのカスタードプリンに甘さと香りが

口いっぱい広がる“さぬきひめ”苺のソースを合わせました。

*サイズ(約)：Φ5cm×高さ8cm

『ショートケーキ“香川県産 さぬきひめ”』 993円(税込)

『ショートケーキ“岐阜県産 美濃娘”』 993円(税込)

本和香糖を生地と口どけの良い生クリームに使用。甘さと香りが

口いっぱい広がる“さぬきひめ”や“美濃娘”の苺を

ふんだんに入れた贅沢なショートケーキ。

*サイズ(約)：縦7cm×横4cm×高さ7cm

『苺のタルト“岐阜県産 美濃娘”』 2,592円(税込)

果肉が白く、甘みと酸味のバランスの良い“美濃娘”苺をふんだんに盛り付けたタルト。軽やかな口当たりのクレームパティシエールにコクのあるアーモンドクリームとのハーモニーをお楽しみください。

*サイズ(約)：Φ11cm×高さ6.5cm



『ロールケーキ“福島県産 ふくはる香”』1,944円（税込）

華やかな香りと甘さが特長の“ふくはる香” 苺をなめらかなクリームとふんわりとした生地で作るみました。苺ピューレを合わせたクリームの中にもカットした“ふくはる香”を贅沢に散りばめ、どこを食べても甘酸っぱい香りと風味を感じられるよう仕上げました。

*サイズ(約)：縦14.5cm×横7.5cm×高さ8cm

『ココット ドゥ フレーズ“和歌山県産 まりひめ”』14,040円（税込）

1台に約50個*の“まりひめ”苺を、デコレーションからサンドしたスライス苺の苺、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。

*銀座本店保冷バッグ付

*苺の大きさにより、数が異なる場合がございます。

*サイズ(約)：Φ19cm×高さ8cm



*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。

*全て冷蔵商品(配送不可)となります。

*当日中にお召し上がりください。

※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。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式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。

※こちらの情報は2023年1月時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合があります。



【資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ】(上記写真左)

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

U R L <https://parlour.shiseido.co.jp/>

【資生堂パーラー 銀座本店ショップ】(上記写真右)

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

営業時間 11:00～20:30

定休日 年末年始

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 山岸 までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com