

資生堂パーラーの凍らせて食べるシャーベット『グラス オ フリュイ』 フルーツの美味しさを追及したひんやりスイーツ

資生堂パーラーは、2024年5月28日(火)より『グラス オ フリュイ』を数量限定、取扱店限定で発売します。



◆ご自宅で凍らせるシャーベット『グラス オ フリュイ』が今年も登場

資生堂パーラーから夏にぴったりの『グラス オ フリュイ』が今年も登場します。白桃、ラ・フランス、レモン、佐藤錦の4種類のフルーツの美味しさを堪能できるよう、厳選した産地から仕入れた食材を使用し、味わいにこだわりました。常温での持ち歩きができ、ご自宅で凍らせてお召し上がりいただくシャーベットのため、お手土産やお中元にもご利用いただけます。午後のティータイムや、食後のデザート、お風呂上がりのリラックスタイムなど、あらゆるシーンに楽しみたいひんやりスイーツです。

◆『グラス オ フリュイ』 3,240円

◆展開期間: 2024年5月28日(火)~

◆展開店舗: 銀座本店ショップ、公式オンラインショップ、ほか一部百貨店お中元ギフトセンターにて取扱い

*数量限定のため、なくなり次第終了となります。

フルーツの美味しさを追求し、産地を厳選して作り上げた、凍らせて食べるタイプのシャーベットです。
お好きなタイミングで12時間程度凍らせてからお召し上がりください。

商品画像	
内容	10個(白桃、ラ・フランス 各3個 / レモン、佐藤錦 各2個)
箱サイズ	縦 252 × 横 333 × 高さ 38mm

◆全4種類の味わい

◆白桃

ひとつひとつ丹精を込めて育てられた福島県産白桃のピューレで作上げたジュシーで甘美な味わい。

◆ラ・フランス

芳醇な香りと上品な味わいが特長の山形県産ラ・フランスの果汁を使った涼やかな美味しさ。

◆レモン

北海道産の生クリーム、岡山産蒜山高原で育ったジャージー牛のミルクに瀬戸内産レモンの果汁をあわせた爽快感のある味わい。

◆佐藤錦

北海道産の生クリーム、岡山産蒜山高原で育ったジャージー牛のミルクに山形県産佐藤錦の果汁をあわせた、甘さと酸味のバランスが絶妙な一品。



*写真はイメージです。

*商品は写真と異なる場合がございます。価格は全て税込希望小売価格です。

*こちらの情報は2024年4月23日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます。

【資生堂パーラー お客さま窓口】

住所 東京都中央区銀座 8-8-3
電話番号 0120-4710-04
受付時間 月～土曜日 10:00～17:00 (祝日、年末年始、夏期休暇を除く)

公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
X(旧 Twitter) <https://twitter.com/shiseidoparlour>
Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>

SHISEIDO
EST. 1902
GINZA TOKYO
PARLOUR

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 高久 までお願いいたします。

Mail: sawako.takaku@shiseido.com