

資生堂パーラーのスイーツで秋を先取り！ 薫り高い笠間栗を使った『秋のチーズケーキ(和栗)』が数量限定で登場

資生堂パーラーは、2024年9月1日(日)に『秋のチーズケーキ(和栗)』と『秋の手焼きチーズケーキ(和栗)』を数量限定で発売します。



◆秋の森でのワンシーンが目に浮かぶような可愛らしいパッケージ

毎年定番の季節のチーズケーキシリーズ。今年のパッケージでは、春夏秋冬を通して“動物が果実香るとっておきの場所にあなたを案内する物語”を全四話でお届けします。第三話となる『秋のチーズケーキ(和栗)』で「栗とあかぎつね」。主役のあかぎつねとともに栗や花のモチーフを描き、秋の森でのワンシーンを可愛らしく表現しています。和栗の上品な味わいのチーズケーキとともに、パッケージの物語もお楽しみください。

◆第三話「栗とあかぎつね」

木々が生き茂る薄暗い森の中で鮮やかな赤色のしっぽが木の隙間からのぞいていました。

しっぽのリズミカルで楽しそうな動きに誘われて森の中をしばらく歩いていくと、
一筋の太陽の光が降り注ぐ広場が見えました。

そこは、栗やコスモス、鮮やかに紅葉した木々に囲まれた狐のすみかでした。

◆厳選された笠間栗を使ったこだわりのチーズケーキ

今回のチーズケーキに合わせる食材として選んだのは、茨城県笠間市で収穫される笠間栗です。茨城県笠間市は栽培面積と栽培経営体数が全国で最も多い、代表的な栗の産地として知られています。年間を通じて穏やかな気候に恵まれ、保水性・通気性のよい火山灰土壌のもとで育った笠間栗は、ふっくらとして薫り高い味わいが特長です。

◆【数量限定】『秋のチーズケーキ(和栗)』

3個入 1,188円 / 6個入 2,376円

◆展開期間:2024年9月1日(日)~

*百貨店を中心とする全国の資生堂パーラー店舗、
オンラインショップで取り扱い。

*数量限定のため、なくなり次第終了となります。

デンマーク産の濃厚なクリームチーズに、風味豊かで薫り高い茨城県産笠間栗のペーストを加え、国産の小麦粉を使ったビスキュイ生地で包み焼き上げました。笠間栗の上品な味わいをお楽しみいただける、秋のチーズケーキです。



◆【数量限定】『秋の手焼きチーズケーキ(和栗)』 3,456円

◆展開期間:2024年9月1日(日)~

*銀座本店ショップ他、取扱店限定。

*数量限定のため、なくなり次第終了となります。

デンマーク産の濃厚なクリームチーズに、ほっくりとした食感の茨城県産笠間栗の甘露煮を練り込み、1本1本丁寧に焼き上げました。

国産小麦粉で仕立てたビスキュイ生地には、笠間栗のペーストを加えています。

笠間栗の上品な味わいをご堪能いただける、秋だけの贅沢なチーズケーキです。



*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7月17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、夏期休暇、年末年始を除きます

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>

n o t e https://note.com/shiseido_parlour/

このプレスリリ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