

## 産地視察で厳選した「青森県産食材フェア」を開催！ 資生堂パーラー各店舗のオリジナルメニューが勢ぞろい

資生堂パーラーは、2025年6月1日(日)より青森県産の食材を取り入れたメニューを各店舗にて展開いたします。



### ◆食材の魅力を最大限に引き出した8種類のメニューが登場

青森県は日本の本州最北端に位置する県で、海や山などの豊かな自然や、気候条件を活かした農業と水産業が盛んな地域です。資生堂パーラーでは、青森県の産地視察を経て厳選した食材を使ったフェアを開催します。肉質が柔らかく豊かな甘味が特長の“長谷川の自然熟成豚”や、津軽海峡で育った、引き締まった身とほどよくのった脂が特長の“海峡サーモン”などを使用し、各店舗の調理長が趣向を凝らしたメニューを考案しました。食材の美味しさと、それぞれの店舗の個性が光るメニューをこの機会にご賞味ください。

### ◆青森県産食材フェア

展開期間：2025年6月1日(日)～30日(月)

展開店舗：日本橋店、横浜高島屋店、横浜そごう店、名古屋店

店舗情報の詳細については、公式サイトをご覧ください。<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/>

### ◆日本橋店



青森県産“海峡サーモン”のコンフィ  
サワークリーム添え ズッキーニとバジルのクーリー  
トリュフ香る季節野菜のサラダ仕立て 3,190円

\*パンまたはライス付



青森県産“長谷川の自然熟成豚”のポルケッタ  
アピオスとトマトのスパイシーなグラタン  
ソース・ロヴェール 3,190円

\*パンまたはライス付

◆横浜高島屋店



ジェノベーゼソースの Pasta  
貝の旨味でマリネした  
青森県産“海峡サーモン”とともに 2,970 円



青森県産“長谷川の自然熟成豚”のミラノ風カツレツ  
ラタトゥイユソース  
ルッコラとカラートマトのサラダ添え 2,860 円  
\*パンまたはライス付

◆横浜そごう店



青森県産“海峡サーモン”のミキューイ  
“野辺地葉つきこかぶ”のソテーとフランを添えて 2,970 円  
\*パンまたはライス付



青森県産“長谷川の自然熟成豚”のロースト  
黒にんにくのソース 生姜の香るピラフとともに 2,860 円

◆名古屋店



青森県産“海峡サーモン”のミキューイ  
トマトのセビーチェ仕立て  
シードルクリームソースを添えて 2,970 円  
\*パンまたはライス付



青森県産“長谷川の自然熟成豚”ロースのカツレツ  
枝豆、トウモロコシのフライドライス添え  
アップルバルサミコのソース 2,970 円

\*価格は税込表記です。

\*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。

\*こちらの情報は 2025 年 5 月 29 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 公式サイト・SNS

公式サイト: <https://parlour.shiseido.co.jp/>

Instagram: [https://www.instagram.com/shiseido\\_parlour/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)

X : <https://twitter.com/shiseidoparlour>

Facebook: <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>

n o t e : [https://note.com/shiseido\\_parlour](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](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)