

資生堂パーラーの「宮崎県産食材フェア」 それぞれの店舗ならではの味わいが楽しめる期間限定メニュー

資生堂パーラーは、2025年7月1日(火)より宮崎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。

◆宮崎県産食材の魅力が味わえる8種類のメニューが登場

資生堂パーラーでは、食材の魅力を深く理解し、お客さまに美味しさを最大限お楽しみいただくために、日本全国の産地視察を行っています。7月は各店舗にて、温暖な気候や豊富な水資源に恵まれ、多彩な農産物と水産物が育まれる食材の宝庫である宮崎県産の食材を使ったフェアを開催いたします。柔らかくコシのある肉質の“みやざき地頭鶏”や、旨味が強く身が柔らかい“みなみすずき”(別名オオニベ)、旬の夏野菜などを使用した、各店舗の調理長の個性が光る多彩な期間限定メニューをご用意しました。この機会に宮崎県産食材の美味しさをご堪能ください。

◆宮崎県産食材フェア

展開期間:2025年7月1日(火)~31日(木)

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



宮崎県産“みやざき地頭鶏”のコンフィ
ジューヴォライユソース
ハニーマスタードドレッシングで和えた
夏野菜のサラダ仕立て 2,970円

*パンまたはライス付



宮崎県産“みなみすずき”のバジルパン粉焼き
夏野菜と小海老のトマトチーズリゾット 2,970円

◆横浜高島屋店



宮崎県産“みやざき地頭鶏”もも肉のフライドチキン
宮崎県産の夏野菜添え 2,860円

*パンまたはライス付



トマトと香味野菜の冷製パスタ
宮崎県産“みなみすずき”とともに 2,970円

◆横浜そごう店



宮崎県産“みやざき地頭鶏”^{じとっこ}胸肉のヴァプール
アボカド、セロリの冷製リゾット 2,750 円



宮崎県産イサキのポワレ
夏野菜にスパイスを効かせた ピペラードソース 2,860 円
*パンまたはライス付

◆名古屋店



宮崎県産“みやざき地頭鶏”^{じとっこ}のフリット
オリジナルタルタルソース 2,970 円
*パンまたはライス付



宮崎県産“みなみすずき”のアクアパッツァ風 2,970 円
*パンまたはライス付

◆銀座本店レストランでも「宮崎県産食材フェア」を開催

7月1日(火)より「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」でも宮崎県産の食材を使ったコースや料理をお楽しみいただけます。
詳細は店舗ページまたはプレスリリースをご覧ください。

<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/restaurantginza/>

https://parlour.shiseido.co.jp/wpss/wp-content/uploads/2025/06/2025-06-24_10-10-38_069142.pdf

*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 6 月 30 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/

X : <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