

常温→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求した、資生堂パーラーのひんやりスイーツ

資生堂パーラーは、2026年5月15日より、毎年ご好評いただいている「グラス オ フリュイ」を数量・取扱店限定で発売いたします。



夏の贈り物として大変ご好評いただいている、資生堂パーラーのひんやりスイーツ「グラス オ フリュイ」が今年も登場。4種類のフルーツの美味しさをご堪能いただくために、厳選した産地の食材を使用し、ひとつひとつ贅沢な味わいに仕上げました。常温保存ができるので、ご自宅での保管やお持ち歩き、配送時にも便利です。冷凍庫で凍らせれば、本格シャーベットに変身！食後のデザートやティータイム、お風呂上がりなど、夏のリラックスシーンにぴったりなひんやりスイーツです。

「グラス オ フリュイ GF30」 3,240 円

展開期間：2026年5月15日(金)～ 数量・取扱店限定発売

(2026年4月15日(水)～ 公式ECサイト先行発売)

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



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半日程度凍らせてからお召し上がりください。

*10個入り(白桃、ラ・フランス各3個/レモン、佐藤錦各2個)

*数量限定のため、なくなり次第終了となります。

保存：常温で180日(出荷日より90日以上保証)

凍らせる目安：冷凍庫で約12時間

【4種類の味わい】

◆白桃（3個）

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（3個）

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（2個）

北海道産の生クリーム、岡山県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（2個）

北海道産の生クリーム、岡山県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2026年4月10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 お客様窓口】

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、年末年始を除く)

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/