

秋を感じる贅沢な風味『秋のチーズケーキ(マロン)』 2017年8月25日(金)より限定発売

資生堂パーラーは2017年8月25日(金)より、『秋のチーズケーキ(マロン)』『秋の手焼きチーズケーキ(マロン)』の2種3アイテムを発売いたします。香ばしく、ほっくりとしたヨーロッパの屋台で売られている焼栗をイメージし、秋を感じる贅沢な風味のチーズケーキに仕上げました。パッケージは創業115周年を記念し、資生堂アイスクリームパーラー開設当時の店内をモチーフに描いています。



<商品情報>

●秋のチーズケーキ(マロン) 3個入 918円(税込) / 6個入 1,836円(税込)

芳醇でまろやかな味わいのマロンペーストを加えた北海道産小麦粉使用のビスキュイ生地で、渋皮マロンソースを合わせたデンマーク産の濃厚なクリームチーズを包み込んで焼き上げました。焼栗のように“こんがり・ほっくり・香ばしい”贅沢な秋のチーズケーキです。

<パッケージ>

夏のチーズケーキ(レモン)に続きアニバーサリーパッケージで登場。1928年資生堂アイスクリームパーラー開設時、吹き抜けの2階にはオーケストラボックスが設けられ、お客さまは音楽を聴きながら食事や喫茶を楽しまれました。パッケージには、その当時からモチーフにした華やかな店内を描いています。お洒落に着飾ったモガ(モダンガール)が奏でる素敵な音色が今にも聴こえてきそうな「秋のチーズケーキ」をお楽しみください。



●秋の手焼きチーズケーキ(マロン) 1本入 2,700円(税込)

※銀座本店ショップ他取扱店限定

デンマーク産の濃厚なクリームチーズに渋皮マロンソースと砕いたマロンの粒を練り込み、北海道産小麦粉使用のビスキュイ生地には芳醇なマロンペーストを加え、焼き上げました。香ばしく、ほっくりとした焼栗をイメージし、1本1本丁寧に作り上げた、秋を感じる贅沢な風味のチーズケーキです。



■資生堂パーラー

東京都中央区銀座8-8-3

フリーダイヤル 0120-4710-04

(月～土曜日 10:00～17:00 祝祭日を除きます。)

URL <http://parlour.shiseido.co.jp>

※写真はイメージです。
※いずれの商品も限定数量に達し次第、販売終了いたします。

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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp