

資生堂パーラーがお届けするひと足先の春 『春のチーズケーキ(さくら味)』／『春の手焼きチーズケーキ(さくら味)』

今年のテーマは“NOSTALGIC WALK～街中を歩きながら浸る老舗の味、季節の思い出”

資生堂パーラーは、2023年2月15日(水)より『春のチーズケーキ(さくら味)』、『春の手焼きチーズケーキ(さくら味)』の2種3アイテムを数量限定にて発売します。毎年恒例でお届けしている季節のチーズケーキの今年のパッケージテーマは、“NOSTALGIC WALK(ノスタルジック ウォーク)”。あの日窓から見えた季節の風景や街並み、街中を歩きながら老舗の味や季節の思い出に浸るようなデザインで春、夏、秋、冬と展開していきます。

ティータイムのひとときや、大切な方への季節のギフトに、やわらかな春の陽射し、桜の季節の思い出を呼び起こすようなパッケージと共に、巡ってくる季節をひと足先にお楽しみください。



<商品情報>

◆春のチーズケーキ(さくら味) 3個入 1,080円 / 6個入 2,160円

*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



桜の花由来のペーストを加えた濃厚なデンマーク産クリームチーズを、国産の小麦粉(北海道産小麦使用)を使った桜の香りのビスキュイで包み焼き上げました。ひと口ごとに、春の訪れを告げてくれるチーズケーキです。



<パッケージ>

春のやわらかな陽射しに誘われて街を歩いていると、あの日見た季節の風景や街並みがふと心に浮かんできます。満開の桜並木に心を弾ませたあの日、風にのった花びらがひらひらと舞うテラスでお茶をしたあの時間、季節の思い出を呼び起こすようなパッケージとともに春のチーズケーキをお楽しみください。

◆春の手焼きチーズケーキ(さくら味) 1本入 3,240円

* 銀座本店ショップ他、取扱店限定商品



デンマーク産の濃厚なクリームチーズに、桜の花由来のペーストとさくらんぼ果肉(ドライ)を加え、1本1本手作りで焼き上げました。ビスキュイに練り込んだ塩漬けの桜葉が、さらに桜の風味を引き立てています。やさしい桃色や桜の香りがひと足早い春の訪れを告げてくれる、このうえなく濃厚で贅沢な春だけのチーズケーキです。

* 写真はイメージです。

* 価格は全て税込希望小売価格です。

* 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。

* こちらの情報は 2023 年 1 月時点のものです。予告なく、発売日、価格やパッケージデザイン等を変更する場合がございますので、ご了承ください。

■ 資生堂パーラー お客様窓口

東京都中央区銀座 8-8-3 0120-4710-04

(月～土曜日 10:00～17:00 祝日、年末年始、夏期休暇を除きます)

公式ホームページ <https://parlour.shiseido.co.jp/>

オンラインショップ https://parlour.shiseido.co.jp/food_products/onlineshop/

SHISEIDO
EST.1902
GINZATOKYO
PARLOUR

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 徳丸までお願いいたします。

Mail:junko.tokumar@shiseido.com