

**【奈良県明日香村より産地直送】**

**赤い宝石“あすカルビー”いちごの新スイーツ登場。  
〈いちご×スパイス〉おいしさ新発見、  
目にも鮮やかな赤い輝きと芳醇リッチないちごフェア開催！  
12/27（月）よりカフェ&ブックス ビブリオテーク全店にてスタート！**

東京・大阪・福岡・熊本で展開するカフェ&ブックス ビブリオテークでは、2021年12月27日（月）より、奈良で生まれたいちご“あすカルビー”の可愛さと美味しさを引き立てるいちごフェア『“あすカルビー”いちごと(パン)ケーキ』を開催。明日香村より届く新鮮な“あすカルビー”をメインに、スパイスをアクセントにした独創性溢れる様々ないちごデザートを展開します。



**◆ いちごフェア『“あすカルビー”いちごと(パン)ケーキ』  
2021/12/27（月）よりスタート！**

いちごが一年で一番美味しい季節がやってきます。

程よい酸味で甘くひときわジューシー、三拍子が揃った奈良県明日香村の“あすカルビー”いちごを使用した新作スイーツが登場！美しくも可憐な赤い輝きに瑞々しくしっかりとした味わいが魅力の“あすカルビー”を主役に、かわいくておいしい様々ないちごデザートが勢揃いします。

果汁が多くジュワツと甘酸っぱい“あすカルビー”の特徴を最大限活かし、相性の良い〈スパイス〉を効かせて創りあげた大人のいちごデザートを展開。「あすカルビー”いちごとルバーブのコンフィチュール、ヨーグルトムースのパンケーキ」や「あすカルビー”いちごショートケーキ」「濃厚ショコラテリーヌ “あすカルビー”いちごソース」などイチゴ好きさんも唸る、とっておきの“あすカルビー”デザートで、いちごの新しいおいしさをお届けします。

**奈良明日香村より産地直送**

**「“あすカルビー”いちごの美味しさを思う存分味わってほしい」**

**生産者とカフェ&ブックス ビブリオテークの気持ちをたっぷりと込めた、いちごデザートを展開。**

**“あすカルビー”いちごとは？**

“あすカルビー”いちごは、丸みのある円錐形で粒は大きく、ツヤのある果皮は赤色に染まり、果肉も赤みを帯びたいちごです。ジューシーで、糖度も高め！そして、ほどよい酸味があるのが特徴です。奈良県生まれなので「あすか」そして光沢のある赤色がまるで宝石の「ルビー」を思わせることから“あすカルビー”と名付けられました。“あすカルビー”は果皮の色が鮮やかな赤色で、味がしっかりしていて甘さと酸味のバランスが良いことから、カフェ&ブックス ビブリオテークのいちごデザートの主役として、その輝きを放っています。



写真 / TOMOYASU NAKAO

**私たちが、“あすカルビー”をつくっています。  
“あすカルビー”に対する想い。**

奈良県明日香村では20軒のいちご生産者がいます。年齢は70代から20代まで幅広いですが、生産者同士のつながりが非常に強く、経験や知識、また栽培技術も共有し、切磋琢磨しながら県内でも最高品質のいちごを出荷しています。

村内の直売所では毎日摘みたての新鮮な“あすカルビー”が並びます。果汁が多く果皮も柔らかい“あすカルビー”は輸送に向いておらず、一般的に国内のスーパーではあまり出回りません。そのため、食べごろで新鮮な状態がいつも出荷できるよう生産者たちが協力し合い、近隣はもちろん首都圏を中

心に全国のお客様にも喜んで貰えるフレッシュでおいしい“あすカルビー”を届ける配送を行なっています。鮮度の良さで実感できる甘く優雅な香りとさっぱりとした「いちごらしい」甘酸っぱさをぜひ味わってください。

**【メニューの紹介】**

～“あすカルビー”の甘酸っぱい味わいと香り豊かなスパイスの掛け合わせで、おいしさアップの相乗効果！～

**【パンケーキ】 店内で一枚ずつ焼き上げる自慢のふんわり&もちり、定番人気のパンケーキ。**

**～いちご×スパイス〈カルダモン〉～**

◇ “あすカルビー”いちごとルバーブのコンフィチュール、ヨーグルトムースのパンケーキ はちみつレモンソース  
(税込 1,540 円)

甘さを抑えたヨーグルトムースに“あすカルビー”いちごとルバーブの自家製コンフィチュールをたっぷり！フレッシュな産地直送“あすカルビー”いちごの甘酸っぱさと濃厚なコンフィチュールの2つの「いちご」の味わいが楽しめるパンケーキ。仕上げのカルダモンパウダーでより一層さわやかに。

**～いちご×スパイス〈シナモン〉～**

◇ “あすカルビー”の2種パンケーキ  
発酵いちごバタークリームパンケーキとショートケーキパンケーキ  
(税込 1,705 円)

発酵バターをたっぷりを使用した“あすカルビー”のなめらかなバタークリームパンケーキとまるでショートケーキのような見た目も愛らしい2種のパンケーキ。フレッシュの産地直送“あすカルビー”いちごを贅沢にあしらひ、さらに“あ



“あすカルビー”の甘酸っぱいソースを合わせました。ひとつで2度おいしい2種パンケーキの仕上げには、いちご時間を豊かな気分にしてくれるシナモンを。いちごとスパイスの相乗効果でワンランク上の味わいに。

### 【ロングセラーケーキ】カフェの本格派、みんな大好きいちごのケーキ。

#### ～いちご×スパイス〈シナモン〉～

##### ◇ こだわり生クリーム“あすカルビー”いちごショートケーキ (税込 935 円)

こだわりのふんわり軽い生クリームが主役のショートケーキに、果肉感を残した産地直送“あすカルビー”コンフィチュールをギュっととじ込みました。パリっとした食感のシナモンのチュイルが楽しいアクセントに。いちごとスパイスの掛け合わせで、味の変化もお楽しみいただけます。



#### ～いちご×スパイス〈ブラックペッパー〉～

##### ◇ “あすカルビー”いちごとピスタチオのタルト ホットアングリーズソース (税込 990 円)

産地直送、こだわりの“あすカルビー”をたっぷり味わいたい方におすすめ！ボリュームたっぷり、大満足のひとつ品。着色料不使用、ナッツ本来の色味と旨味が感じられるコク深いピスタチオクリームが、いちごの酸味とベストマッチ！黒こしょう入りホットアングリーズソースのピリッとした辛みが良いアクセントになっています。



#### ～いちご×スパイス〈クローブ〉～

##### ◇ 濃厚ショコラテリーヌ “あすカルビー”いちごソース (税込 880 円)

産地直送“あすカルビー”いちごのコンフィチュールの甘酸っぱさが、まったり濃厚なショコラテリーヌに相性抜群。ショコラテリーヌに甘い香りのスパイス、クローブを加えることでより大人な味わいに。濃厚な中にも全粒粉ビスケットが入ることで小麦の香ばしさが感じられる、こだわりの配合にしました。



### 【デザートプレート】いちごデザートが一度に味わえる贅沢な「いちご尽くしのデザートプレート」

#### ～いちご×3種のスパイス〈シナモン・ブラックペッパー・アニス〉～

##### ◇ “あすカルビー”いちご尽くしの贅沢デザートプレート (税込 1,650 円)

迷ったらこれ！こだわり生クリーム“あすカルビー”いちごショートケーキに“あすカルビー”いちごとピスタチオのタルト、プレート限定の“あすカルビー”ミニパフェがセットになった贅沢なひとつ品。アレもコレも食べたい！という方におすすめ、赤いいちごの宝石“あすカルビー”尽くしのデザートプレートです。





**【ペアリングティー】 いちごの美味しさを引き立てる、本格派スリランカ紅茶とのペアリング。**◇ **いちごペアリング スリランカティー「クレイグヘッド茶園 キャンディー」**（税込 715 円）

※セットドリンクでもお選びいただけます。

今回のいちごフェア『“あすカルビー”いちごと(パン)ケーキ』でカフェ&ブックス ビブリオテークがセレクトしたペアリングティーは、スリランカ・キャンディー地方『クレイグヘッド茶園』の紅茶。キャンディー地方はスリランカで最初に紅茶が作られた土地で、標高 400 から 500m と低めの場所に位置しています。低い標高でつくられた紅茶は、タンニンが少ない為、渋みが少なく、まるやかな口当たり。キャンディー紅茶特有の優しい味は甘酸っぱいいちごデザートにベストマッチ！

**【フェア開催概要】**

- ・フェア名：いちごフェア『“あすカルビー”いちごと(パン)ケーキ』
  - ・開催期間：2021/12/27(月)より開催スタート
  - ・開催場所：カフェ&ブックス ビブリオテーク全店
- ※店舗によって店頭表示金額が異なる場合がございます。  
 ※販売時期と内容は変更になる場合がございます。

**【店舗概要】****■ café&books bibliothèque<カフェ&ブックス ビブリオテーク>**

- [東京] 千代田区有楽町 2-5-1 ルミネ有楽町店 ルミネ 1 3F/TEL：03-5222-1566  
 [東京] 目黒区自由が丘 1-11-7 エトモ自由が丘/TEL：03-5726-8172  
 [東京] 武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 1F 2 番街/TEL：0422-22-1495  
 [大阪] 大阪市北区梅田 1-12-6 E~ma B1F/TEL：06-4795-7553  
 [福岡] 福岡市中央区天神 2-10-3 VIORO B1F/TEL：092-752-7443  
 [熊本] 熊本市手取本町 6-1 鶴屋百貨店 東館 1F PARKTERiA/TEL：096-323-5270

<公式サイト（オンラインショップ）・SNS>

HP：<http://www.bibliotheque.ne.jp/>

Instagram：[https://www.instagram.com/bibliotheque\\_jp/](https://www.instagram.com/bibliotheque_jp/)

Facebook：<https://www.facebook.com/bibliotheque.info>

Twitter：[https://twitter.com/bibliotheque\\_jp](https://twitter.com/bibliotheque_jp)

LINE：<https://lin.ee/1onREXe>

**【会社概要】**

会社名：有限会社コンテンポラリープランニングセンター

代表者：杉浦 幸

本社所在地：東京都渋谷区神宮前 2-33-12 ビラビアンカ 605

URL：<http://www.cpcenter.net/>

**【本件に関するお問い合わせ】**

※随時 TV 取材も受け付けております。担当者までご連絡くださいませ。

※取材・画像のご提供など、プレスに関してのお問い合わせはお気軽にお申し付けください。

コンテンポラリープランニングセンター（CPCenter） 担当：干場・横田

電話：03-5412-8158 FAX：03-5474-4152 メールアドレス：[press@cpcenter.net](mailto:press@cpcenter.net)