

ホワイトデーや春の贈り物にぴったりの季節限定品 『ビスキュイトロワ』&『春のチーズケーキ(さくら味)』発売

資生堂パーラーは2017年2月15日(水)から、ホワイトデーやシーズンのご挨拶におすすめの『ビスキュイトロワ』、『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)』を発売いたします。どのアイテムも春色のパッケージで、贈る人、贈られる人をやさしい気持ちで包みます。入学(園)・卒業(園)のお祝い、謝恩会にもおすすめです。



<商品情報>

●『ビスキュイトロワ』 540円(税込)



かたち、厚み、食感、香り、そして味わい。個性豊かな菓子として、素材を吟味して焼き上げたビスキュイ3種の詰め合わせです。トロワの“3”でデザインされたお花畑をイメージしたパッケージの限定品。甘い香りに誘われて集まってきた蝶々は春の訪れを喜んでいるようです。

カネル(4枚)・・・薄く焼き上げたパリッとした生地にシナモンパウダーの香りが漂う焼き菓子。

キャラメリゼ(2枚)・・・キャラメリゼした、香ばしいアーモンドをトッピング。

ヴァニニュー(2枚)・・・マダガスカル産のヴァニラをリッチに加えた、王道の焼き菓子。

●『春のチーズケーキ(さくら味)』 3個入 918円(税込) / 6個入 1,836円(税込)

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、北海道産の小麦粉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、春の訪れを告げるチーズケーキです。



<パッケージ>

夏、秋、冬、春と年間を通してバカンスをテーマに描いている季節のチーズケーキのパッケージ。夏は海辺、秋は森の中、冬は氷の湖でのワンシーンをお届けしてまいりました。春は満開の桜に囲まれた湖畔でポート遊びを楽しむ姿を描いています。湖面に映る桜を愛でながらのティータイムも楽しみのひとつです。春を迎えた喜びが伝わってくるような、朗らかなパッケージと共にさくら味のチーズケーキをお楽しみください。

◎クリームチーズ部分にさくらんぼの果肉(ドライ)を、ビスキュイに塩漬けの桜葉を練り込み、さらに桜の風味を引き立て手作りで焼き上げた、1本ものの「**春の手焼きチーズケーキ(さくら味)**」(2,700円 ※税込・銀座本店ショップ他取扱店限定)もご用意しています。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季節限定のチーズケーキをお楽しみください。

※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。

■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。)

<http://parLOUR.shiseido.co.jp/>

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