

いちご大集合！「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」で、 『スペシャルストロベリーデー2022』開催！

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2022年1月14日（金）・15日（土）の2日間、『スペシャルストロベリーデー2022』を開催します。全国の美味しい苺の中から、飲料長が厳選した品種でこだわりの「ストロベリーパフェ」を仕立てます。2022年初登場の品種は2種類、各日12種類を揃え、その日限りの品種もご用意いたします。大切に育てられた個性豊かな苺と伝統のアイスクリームが織りなす愛らしいパフェは、品種ごとに異なる苺の味わいを存分に楽しめます。“粒ぞろい”な苺たちが銀座に大集合する2日間、ぜひこの機会に誰もがときめく「ストロベリーパフェ」をお楽しみください。



『スペシャルストロベリーデー2022』

2022年1月14日（金）・15日（土）

営業時間：11:00～19:00 受付終了

- * 受付は東京銀座資生堂ビル1F 所定の場所で承ります。
 - * お客さまのご利用状況により、受付終了時間を変更させていただく場合がございます。
 - * 当日は12種の「ストロベリーパフェ」のみのメニューとなります。
 - * 各種数に限りがございますので、ご来店一回につき、お一人さま1種のご注文とさせていただきます。
 - * デコレーションの苺だけでなく、ソースにも産地指定の苺を使用し贅沢に仕立てています。
- 「ロイヤルストロベリーパフェ」「プレミアムストロベリーパフェ」は、アイスクリームにも産地指定の苺を使用しています。

「銀座本店ショップ」特別企画

東京銀座資生堂ビル1F「銀座本店ショップ」では、『スペシャルストロベリーデー2022』の特別企画として、「いちごケーキ」3種・6アイテムを販売します。それぞれ厳選した苺の品種を使用した「ショートケーキ」2アイテム、「ココット ドゥ フレーズ」3アイテム、「苺のタルト」1アイテムを展開。資生堂パーラー 銀座本店の『スペシャルストロベリーデー2022』をおうちでもお楽しみください。商品についての詳細は後日、公式HPにてご案内します。

* 商品の特性上、生ケーキのお持ち運びは2時間を限度とさせていただきます。

【資生堂パーラー 銀座本店ショップ】

住 所：東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル1階

電 話：03-3572-2147

営業時間：11:00～20:30

定休日：年末年始

販売期間：1月14日（金）・15日（土）



『スペシャルストロベリーデー2022』パフェラインナップ

★印は2022年初登場の品種です

【Strawberry Parfait】 各2,100円(税込)

鹿児島県産“さつまおとめ”のストロベリーパフェ

酸味が少なく上品な甘さを感じられ、果肉が硬めで食感のよい苺です。

長崎県産“恋みのり”のストロベリーパフェ

苺をとおして願いが叶うようにと名付けられ、ほど良い甘みと酸味の味わいのある苺です。

★長崎県産“貴婦人の微笑み”のストロベリーパフェ

艶やかで香り高く、少しの酸味と甘みが豊かな品種で、まだ生産地が限られている希少な品種です。

大分県産“ベリーツ”のストロベリーパフェ

特有の芳香とお口の中に広がる豊潤さ、あざやかな赤色の苺です。

栃木県産“とちあいか”のストロベリーパフェ

酸味が少なく甘みの強い味わいで、果実を縦にカットするとヘタ部分がへこんでハート形に見えるのが特長です。

山口県産“四星”のストロベリーパフェ <14日限定>

甘み、酸味、風味、美味が揃って四つ星級であることから名付けられた苺です。

山口県産“あまえくぼ”のストロベリーパフェ <15日限定>

“濃姫”と“さがほのか”を交雑した苺で糖度が高く、あざやかな赤さが特長です。

【Special Strawberry Parfait】 各2,600円(税込)

★佐賀県産“天使のいちご”のスペシャルストロベリーパフェ

甘味と酸味のバランスが良く、香りも楽しめる白い果肉の苺です。

福島県産“ふくはる香”のスペシャルストロベリーパフェ <14日限定>

福島県内でも生産農家が少なく貴重な大粒の苺です。華やかな香りと甘さが特長で余韻が楽しめる栽培方法にもこだわっています。

和歌山県産“まりひめ”のスペシャルストロベリーパフェ <15日限定>

和歌山県外ではなかなか味わえない希少な大粒の甘い苺を取り寄せました。心地よい香りが口いっぱいに広がります。

【Premium Strawberry Parfait】 各3,600円(税込)

静岡県産“ももかベリー”のプレミアムストロベリーパフェ

中は白い果肉で甘みが強く、桃のような香りのする苺です。

佐賀県産“いちごさん”のプレミアムストロベリーパフェ

2018年にデビューした、佐賀県生まれの苺です。凛と美しい色と形、華やかで優しい甘さ、果汁のみずみずしさが特長です。

岐阜県産“美濃娘”のプレミアムストロベリーパフェ

大粒の苺をアイスクリームまで使用しました。果肉が白く旨味と風味がとても良い苺です。

【Royal Strawberry Parfait】 5,000円(税込)

奈良県産“古都華”のロイヤルストロベリーパフェ

奈良県産のオリジナル品種「古都華」を贅沢に使用したパフェです。ふわりと放たれる甘い香り、じゅわりと溢れる果汁、濃厚な甘みと酸味が特長の苺です。ソース、アイスクリームにも全て「古都華」を使用して作りました。



佐賀県産“天使のいちご”の
スペシャルストロベリーパフェ

※資生堂パーラーでは、感染予防策を講じ営業しております。詳細は公式HPをご覧ください。

※食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。

【資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ】

住 所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 階

電 話 03-5537-6231 (予約不可)

営業時間 火～土曜日 11:00～21:00 (L.O. 20:30)

日曜日・祝日 11:00～20:00 (L.O. 19:30)

定休日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

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



報道関係者さまからのお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 日比(ひび)までお願いいたします。

Mail:yuka.hibi@shiseido.com