

訪日観光客向け限定スイーツ 2018年3月1日(木)限定発売



資生堂パーラーは、トラベルリテールへの取り組みの一歩として、関西国際空港にて2018年3月1日(木)より「ラ・ガナシュ フレーズ」「ショコラヴィオン ミルク」「クレーン オ マッチャ」の3種5アイテムを期間限定販売いたします。資生堂パーラーで人気のチョコレート菓子を、海外からの観光客にも支持されている苺や抹茶フレーバーで商品化。定番のガナシュはピンクのパッケージも愛らしく、限定のストロベリー味で登場。また、日本ならではの黒糖と抹茶を使ったウエハース菓子やミルク味のショコラヴィオンは、パッケージのデザインやカラーも訪日観光客を意識しました。資生堂パーラー洋菓子シリーズのパッケージデザインを手がける仲條正義氏と共に作り上げた、日本ならではの富士山や桜モチーフのデザイン缶です。本国への土産に、ご旅行の記念にぴったりな限定品です。

販売場所: 関西国際空港 国際線ゲートエリア「和-NAGOMI-」

販売期間: 2018年3月1日(木)~3月31日(土)

* 資生堂パーラー 銀座本店ショップでも2018年3月1日(木)より販売いたします。

「ラ・ガナシュ フレーズ」8個入 750円 / 14個入 1,100円 / 21個入 1,650円



ココアクランチを加えたなめらかなチョコレートを、ストロベリーチョコレートで包み込み、さらにココアクランチをまぶしました。3層の味と食感をお楽しみいただける、ひとくちサイズのリッチなチョコレートです。

La Ganache Fraise

Cocoa crunch mixed with smooth chocolate, enveloped in strawberry chocolate and coated with more cocoa crunch. Enjoy the three layers of flavor and texture in this bite-sized, rich chocolate treat.

草莓巧克力甘纳许

添加了香脆可可碎的幼滑巧克力,包裹上草莓巧克力后,再另外撒上香脆可可碎。让您享受3层美味和口感的一口大小奢华巧克力。

라 가나슈 프레스

코코아 크런치를 섞은 부드러운 초콜릿을 스트로베리 초콜릿으로 감싼 다음 코코아 크런치를 한번 더 뿌렸습니다. 3겹의 맛과 식감을 즐기실 수 있도록 한입 사이즈로 만든 진한 초콜릿입니다.

「ショコラヴィオン ミルク」12個入 1,100円



口どけの良いミルクチョコレートに練り込んだ、香ばしいプラリネや砕いたフィユティーヌ、クッキーなどが、さくさくと浮き立つような食感を演出するチョコレート菓子です。

Chocolavion Milk

Melt-in-your-mouth milk chocolate folded with aromatic praline, flaky feuilletine, and crushed cookies for a delightfully crisp, airy texture.

牛奶巧克力脆餅

入口即化的牛奶巧克力中，揉嵌了芳香果仁和碎華夫脆片、餅乾等，打造成口感爽脆愉悅的巧克力甜點。

쇼콜라비온 밀크

부드럽게 녹는 밀크 초콜릿에 고소한 프랄린과 잘게 부순 포요틴, 쿠키 등이 바삭바삭하게 톱톱 튀는 식감을 연출하는 초콜릿 과자입니다.

「クレーム オ マッチャ」16個入 1,200円



黒糖風味のなめらかなクリームとサクサクとした食感のウエハース生地を7層にサンドし、抹茶グラサージュで仕上げました。クリームのやさしい甘さとウエハースの香ばしさ、抹茶のふくよかな味わいが奏でる絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

Biscuits fourrés à la Crème au Matcha

Brown sugar flavored, smooth cream is sandwiched between crispy wafers to form seven layers, finished with matcha glazage. The gently sweet cream, aromatic wafers, and full-bodied matcha combine to create an exquisite harmony for your tasting pleasure.

奶油抹茶威化

黒糖風味の幼滑奶油和香脆口感的威化餅合成7層三明治，最后加上抹茶糖面。让您享受奶油的柔和甜味、威化餅的香味和抹茶的濃郁美味交织而成的美妙和弦。

크림 오 MATCHA

흑설탕 풍미의 부드러운 크림과 바삭바삭한 식감의 웨하스 생지를 7겹으로 샌드하여 MATCHA 글라사주로 마무리하였습니다. 크림의 은은한달콤함과 웨하스의 고소함, MATCHA의 풍부한 향이 어우러진 절묘한 하모니를 즐기실 수 있습니다.

◎販売場所、販売期間は状況により変更となる可能性があります。

(中部国際空港では定番の洋菓子シリーズなどを3月16日(金)～3月31日(土)まで販売いたします。)

※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。

※価格は税抜、写真はイメージです。

■資生堂パーラー お客様窓口

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・夏期休業を除きます。)

URL <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)・橋本までお願いいたします。

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