

## 『2018 こだわりの苺フェア』最終月は 3 種のストロベリーパフェが登場！

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて2018年1月～3月まで『2018 こだわりの苺フェア』を開催中です。いよいよ最終月となる3月は、産地にこだわった今が旬の3種の苺が登場。和歌山県、愛媛県、福岡県より、甘み、酸味、食感、そして見た目も特徴的な品種を揃えました。中でも“福岡県産 やよい姫のストロベリーパフェ”は低糖質版もご用意いたします。春へと向かうこの季節、伝統のバニラアイスクリームとのマリアージュをお楽しみください。



### 『2018 こだわりの“苺”フェア』第3弾 (写真左からあまおとめ、まりひめ、やよい姫)

<数量限定>

#### **和歌山県日高郡 はないちご農園産 まりひめのスペシャルストロベリーパフェ 2,380 円**

和歌山県外ではなかなか味わえない苺“まりひめ”。その中でも希少な大粒の“まりひめ”を使用したパフェです。溢れる果実からはまるやかな甘さと、上品な酸味が豊かに広がります。

#### **愛媛県北宇和郡 あかまつ農園産 あまおとめのストロベリーパフェ 1,890 円**

温暖で日照条件に恵まれた愛媛県のオリジナル品種“あまおとめ”。甘みと酸味のバランスが良く、濃厚な味わいが特長です。

#### **福岡県宗像市 花田農園産 やよい姫のストロベリーパフェ 1,890 円**

華やかな香りがはなたれる苺“やよいひめ”。しっかりした果肉は糖度が高く酸味は控えめです。

\* やよい姫のストロベリーパフェは低糖質版(1,890 円)もご用意しています。

デコレーションはそのままに、アイスクリームやソースなどの仕立てを工夫し、糖質量 10g に抑えました。

- ・糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です(七訂食品標準成分表 利用可能炭水化物をもとに計算)。
- ・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。
- ・こだわりの苺パフェに使用しているフレッシュフルーツとソースに“こだわり”のフルーツを使用しています。
- ・価格は税込、写真はイメージです。

<糖質について>

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟氏によると、臨床現場での糖質とは、1g=4kcal のエネルギーを含有している炭水化物のことで、通常の食事1食あたりの糖質量平均は 80～100g。医学的に検証されている「糖質制限食」の糖質量は 1日 130g まで。これを 1日 3食とし、1食分に置き換えると、1食分約 40g とおやつ 10g となることから、糖尿病の患者と、健康な方が一緒に楽しめる 1食あたりの糖質量を 20.0g～40.0g と設定。この考えに基づき、10g 以下でデザートを考案。(糖質量 40g の目安はおにぎり 1 個分)

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟 氏

日々1300 人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかに QOL(クオリティ・オブ・ライフ)を挙げていけるかを追求し糖質制限食レストランガイドの監修も手掛ける。2013 年、一般社団法人「食・楽・健康協会」を設立し代表理事を務める。

#### 【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 11:30～21:00(L.O.20:30)日曜日・祝日 11:30～20:00(L.O.19:30)

■定 休 日／月曜日(祝日の場合は営業)

■U R L／<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](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)