



希少価値の高い、プレミアムブランド苺とのコラボ企画
苺の女王『ロイヤルクイーン・スイーツフェスタ』開催

2019年1月15日(火)～5月上旬(予定)



スイーツのテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」では、希少価値の高い最新プレミアムブランド苺“ロイヤルクイーン”にスポットをあてた期間限定イベントを開催します。

“ロイヤルクイーン”は、苺の収穫量日本一を誇る栃木県で、「女峰」の生みの親である赤木博氏が7年間・約1万6千株の中から開発した新品種の苺です。“深紅の女王”と呼ばれるよう、果肉の中まで深い紅色で、芳醇な甘さを持ち、驚くほどみずみずしく、その美味しさと美しさから注目を集めているプレミアムな苺です。

「自由が丘スイーツフォレスト」は、スイーツにとって魅力ある素材として、いち早く“ロイヤルクイーン”に注目。スイーツを通してその魅力を多くの皆さんにご提案すると同時に、こだわりの厳選素材をバックアップし農業支援にも努めたいとの思いから、コラボイベントを2011年に初めて開催して以来、非常に反響が高く、今年で9回目の企画となります。

苺スイーツ専門店「ベリーベリー」を始めロイヤルクイーン限定スイーツが全5種が登場する他、“イチゴの日”にちなみ、期間内の毎月15日にはスペシャル企画としてロイヤルクイーン1パック等が当たる抽選くじを行います。

旬のプレミアムブランド苺“ロイヤルクイーン”の魅力を存分にお楽しみください。

★1月～4月の毎月15日

イチゴの日限定スペシャル企画

「ロイヤルクイーン抽選くじ」開催!



“イチゴの日”にちなみ、1月、2月、3月、4月15日に、ご購入いただいたロイヤルクイーンスイーツの画像をSNSにアップ(#スイーツフォレスト)していただくと、ロイヤルクイーン苺(1パック)などが当たる、抽選くじをサービスさせていただきます。



「ロイヤルクイーン」とは

“深紅の女王”は、果肉の中まで深い紅色、
糖度13度※の濃厚な甘さ
味、香り、食感、全てがプレミアム!

(※糖度は平成20年度の栽培実績で参考値)



女峰の生みの親である、故赤木博氏(右写真)が栃木県で7年掛け、約1万6千株から開発。品質へのこだわりから出荷量は増やしすぎず、丁寧な栽培、出荷を重ねている、プレミアムな品種。



- ★果皮と果肉が深い紅色
～果肉の中まで真っ赤!
- ★豊潤な甘さ[糖度13度(参考値)]
- ★果肉はジューシー、果皮はしっかりとした食感
- ★甘く濃厚な香り
- ★耐病性に優れている～低農薬

自由が丘スイーツフォレスト施設概要

スイーツのフードテーマパーク『自由が丘スイーツフォレスト』は、「ハピネス・オブ・スイーツ」をテーマに、一流の洋菓子職人“スーパー・パティシエ”たちが、腕によりをかけて提供する“作り立て&出来立て”の極上スイーツをその場で食べ比べることができます。

- ◆住所: 東京都目黒区緑が丘2-25-7「ラ・クール自由が丘」1F～3F ◆お客様用電話番号: 03-5731-6600(代表)
- ◆営業時間: 「スイーツの森」ゾーン/10:00～20:00(元旦を除き年中無休)「スイーツセレクト」ゾーン/店舗により異なる
- ◆アクセス: 東急東横線大井町線「自由が丘」駅南口から徒歩約5分 ◆HP: <http://www.sweets-forest.com>

★プレミアムな最新ブランド苺「ロイヤルクイーン」の魅力がぎゅっと詰まった、限定コラボスイーツが登場！

ベリーベリー

「ロイヤルクイーン・パフェ」
1290円（税抜） ※スイーツフォレスト限定
※1日15杯限定

「ロイヤルクイーン・ショートケーキ」
580円 ※スイーツフォレスト限定
※1日30個限定



**フレッシュな
ロイヤルクイーンが
こぼれんばかりの
プレミアム・パフェ**

自家製の苺のコンフィチュールとふわふわのクラム（スポンジ）、生クリームを重ね、黄金律ミルクゼラートに、フレッシュな「ロイヤルクイーン」を贅沢に飾ります。

フレッシュなロイヤルクイーンのみずみずしく絶妙な甘酸っぱさを、ミルクの美味しさが凝縮したミルクゼラートが引き立てます。こぼれんばかりのロイヤルクイーンの味わいを存分にお楽しみいただけます。



**思わずため息がこぼれるほど
おいしく美しい、ロイヤルな苺のグラスショート**

しっとりとしたスポンジと上質なクリームでフレッシュな「ロイヤルクイーン」と苺のコンポートをサンドし、仕上げにも大粒な「ロイヤルクイーン」を飾りました。「ロイヤルクイーン」のほどよい酸味と軽めのクリームとスポンジの甘さがマッチするよう仕上げました。

「ロイヤルクイーン」の赤い果肉を生かした、キラキラ光り輝くグラス・ショートケーキです。



パティシエ
藤間英光シェフ

香り、甘みとも秀逸なロイヤルクイーンの素材を生かすように、ショートケーキは、スポンジもクリームも軽い口あたりに仕上げました。パフェはフレッシュな美味しさをストレートに贅沢にご堪能いただけます。

メルシークレープ
「クレープ・オ・ロイヤルクイーンティアラ」
950円（税抜）
※スイーツフォレスト限定 ※1日20皿限定

**光輝くロイヤルクイーンがあふれだす
ティアラをイメージ
パティシエのクレープ・デセール**



もちもちのクレープに、自慢のカスタードクリームと、オリジナルフレーズソースをからめたフレッシュな「ロイヤルクイーン」をあわせ、バニラアイス、アングレーズソースを添えました。

フランス産リキュール入りのソースをからめた「ロイヤルクイーン」の甘みと香りがお口いっぱいに広がります。上品な甘みのカスタードクリームと苺の甘酸っぱさのマリアージュは、クレープ専門店ならではの逸品。



パティシエ
大山栄蔵シェフ

初めて口にした際、美味しさとみずみずしさに驚きました。“女王苺”の魅力を当店自慢のクレープでご堪能ください。

★プレミアムな最新ブランド苺「ロイヤルクイーン」の魅力がぎゅっと詰まった、限定コラボスイーツが登場！

パティスリー シェリーブラン
「ロイヤルクイーンのロールケーキ」
580円（税抜） ※スイーツフォレスト限定
※1日20個限定

たっぷりのロイヤルクイーンと
こだわりの阿寒酪農家のクリームの
プレミアムなロールケーキ



フレッシュなロイヤルクイーンを、しっとりとしたスポンジに北海道阿寒地方の生クリームを巻いたロールケーキに重ねました。「ロイヤルクイーン」の濃い甘酸っぱさと、こだわりの生クリームを使ったロールケーキの雑みのないシンプルな味わいは相性抜群で、優しいハーモニーがお楽しみいただけます。

プレミアムな「ロイヤルクイーン」を贅沢に使用した、プレミアムなロールケーキの誕生です。



パティシエール
内館 香織シェフ

香り、甘みのバランスが素晴らしく味わいがしっかりしたロイヤルクイーンを引き立てるよう、濃厚ながらもさっぱりしたロールケーキに合わせました。

HONG KONG SWEETS 果香
「いちご杏仁 ロイヤルクイーン・スペシャル」
520円（税抜） ※スイーツフォレスト限定
※1日20個限定

ロイヤルクイーンのフレッシュな
美味しさがダイレクトに伝わる、
贅沢な杏仁豆腐



苺を入れた特製の杏仁豆腐に、フレッシュな「ロイヤルクイーン」をたっぷりトッピング。ミルクソースをかけてお召し上がりいただけます。

自慢の杏仁豆腐のなめらかなロドけと上品な杏仁の香りが、フレッシュな「ロイヤルクイーン」の程良い甘酸っぱさを引き立て、優しいミルクィな味わいとともを贅沢にご堪能いただけます。



パティシエール
篠崎加奈シェフ

感動するほどのロイヤルクイーンのフレッシュな美味しさがダイレクトに伝わるよう、あえて火入れはせず、たっぷりと盛り付けました。

☆同時開催

「HOT！ほっとスイーツ2019」

苺のグラタンやスープ、フルーツシチュー
仕立てのクレープや今話題の「豆腐花」など、
“身体がほっと温まり心がほっと癒される、
寒い冬にこそ楽しみたい、
出来たてアツアツのHOTなスイーツが登場！
＜2019年1月11日（金）START！＞

