



希少価値の高い、最新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

2017年1月14日(土)～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最新品種の苺です。“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、約6年前から出荷が始まったばかりですが、その美味しさと美しさから一躍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7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3種登場する他、“イチゴの日”にちなみ、1月15日と2月15日にはスペシャル企画として高校受験を控える15才の方に、苺の1.5倍増量サービスを行います。

旬の最新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15日、2月15日

イチゴの日限定スペシャル企画

「15才の高校受験を応援！」開催



“イチゴの日”に ちなみ、1月15日と2月15日に、高校受験を控えた15才の方限定で、

ロイヤルクイーン限定スイーツをご購入いただくと、苺を1.5倍増量サービスさせていただきます。

* 先着15名様限定

ビタミンCが入ったみずみずしいロイヤルクイーンの美味しさで、受験を控えた15才を応援します！

「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、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

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、キラキラ光り輝くグラス・ショートケーキの誕生です。



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、スポンジもクリームも軽い口あたりに仕上げたショートケーキです。

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
※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



メープルをきかせたもちもちのクレープ生地にか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。メープルの柔らかな甘みのクレープ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。



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。

HONG KONG SWEETS 果香
「季節の杏仁～ロイヤルクイーン・スペシャル」 410円 ※スイーツフォレスト限定

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



苺を混ぜた特製の杏仁豆腐にフレッシュな「ロイヤルクイーン」と旬のフルーツをたっぷり盛り付けました。

自慢の杏仁豆腐のなめらかな口どけを残しつつ、苺の味わいをプラスし、上品な杏仁の香りが「ロイヤルクイーン」の程良い甘酸っぱさを引き立て、美味しさを贅沢にご堪能いただけます。



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、たっぷり盛り付けました。

☆同時開催

「HOT! ほっとスイーツ2017」

寒い冬にこそ楽しみたい！
苺のグラタンやスープ、温かい杏仁豆腐など、
出来たてアツアツの冬のスイーツが誕生！
＜2017年1月13日START！＞



～スーパー・パティシエが旬をキャッチして創作～
今が旬！フレッシュな「いちごスイーツ」も登場！

2016年12月27日(火)～2017年4月5日(水)(予定) ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

*ベリースイーツ専門店「ベリーベリー」から、新作いちごスイーツが続々登場！



「あまおうロール」
Strawberry Rollcake
620円 ※スイーツフェスト限定

苺の王様「あまおう」を贅沢に使用した
プレミアムなロールケーキ！

フランス産の苺の濃縮果汁を使用した淡いピンクのスポンジに、自家製の苺のコンポートをたっぷり巻き、旬の大粒のあまおうをたっぷりデコレーションしました。

苺の王様と言われる、甘くて大きくておいしい福岡県産「あまおう」の味わいを、贅沢にお楽しみいただける、大人キュートなプレミアムスイーツです。



「きらび香イチゴのプディングムース」
Mousse (Strawberry & Custard)
520円 ※スイーツフェスト限定

静岡県産「きらび香」
のプディングムース

なめらかなプリンムースに、プレミアム苺きらび香を使用したムースを重ね、きらび香とフレッシュベリーで飾りつけしました。

静岡県産のプレミアム苺「きらび香」のみずみずしくなめらかな口当たりと、上品な甘みとフルーティーな香りと、2種類のムースの味わいが口いっぱい広がります。

キラキラと宝石のように光り輝く苺を使用した、新作限定スイーツです。



「とちおとめ苺ティラミス」
Strawberry Tiramisu
520円 ※スイーツフェスト限定

旬の「とちおとめ」の
オリジナル・ティラミス

フランス産の苺ピューレを使った苺シロップをしみこませたスポンジと、マスカルポーネチーズのクリーミーなムースを重ね、旬の苺「とちおとめ」と真っ赤なストロベリーパウダーで仕上げました。

苺の甘酸っぱさをマスカルポーネムースが引き立てた、苺スイーツ専門店ならではのオリジナルティラミスをお楽しみください。



*旬の苺を厳選～人気の定番スイーツもさらに美味しく～



「とちOTOMEチーズケーキ」 Strawberry
Cheesecake 520円 ※スイーツフェスト限定

「とちおとめ」ソースがとろける！
ハートのチーズケーキ

いちご風味のなめらかなマスカルポーネチーズのムースと、北海道産クリームチーズの濃厚なチーズケーキの2層を、ふわふわのクラム生地でおおい、ハートの形で“大人キュート”に仕上げました。中にはとろける「とちおとめ」苺のソースがアクセントに。

マスカルポーネムースと濃厚なクリームチーズ、2種のチーズケーキのハーモニーと、ムース、ソース、クラム、3種の甘酸っぱい苺の味わいをお楽しみいただけます。



「プリンセス・ティアラ・ロール」
Berry Roll cake 520円 ※スイーツフェスト限定

旬の「とちおとめ」と
プリンセスロールの出会い

フランス産の苺の濃縮果汁を入れたピンク色の生地で、クリームと自家製の苺のコンポートを巻いたたロールケーキに、フレッシュベリー、アラザン、ハートのマカロン、チョコレートをトッピングし華やかに仕上げました。

キラキラ光るアラザンとコロンとしたハート型のマカロンでプリンセスの名にふさわしい、大人の女性の可愛らしさを表現しました。

※収穫状況により、品種が変更となる場合がございます。



～スーパー・パティシエが旬をキャッチして創作～
今が旬！フレッシュな「いちごスイーツ」も登場！

2016年12月27日(火)～2017年4月5日(水)(予定) ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

*** クレープや温かいスープ、ワッフルや紅茶など、最新の苺スイーツが各店から登場！**

メルシークレープ

「フリーズ・バルサミコ」Crepe (Strawberry, Balsamic vinegar) 880円 ※1日20皿限定 ※スイーツフォレスト限定

バルサミコ酢とフレッシュな旬の苺のマリアージュ



もちもちのクレープ生地に自慢のカスタードクリーム、苺スライスを包み込み、イタリア産バルサミコを煮詰め、果肉入りのフリーズソースと合せたオリジナルソースをたっぷりかけ、フレッシュな苺、苺アイスクリーム、生クリームをトッピング。甘酸っぱい苺と、香り高くコクのある特製バルサミコソースの深い味わいが口いっぱいに広がります。苺の味わいを様々な形でお楽しみいただける、苺づくしの限定クレープです。

ミキシシ ミクスリーム

「苺づくしのミクスリームワッフル」
Icecream (Strawberry, Custard) & Waffle
667円 ※スイーツフォレスト限定

**旬の苺を贅沢に最後まで楽しめる、
限定アイススイーツ**



ミルクアイスにストロベリー果肉とカスタードクリームをミキシングし、自家製のもちふわのワッフルに添え、さらに果肉入りストロベリーソースをたっぷりとかけて仕上げます。

旬の苺の甘酸っぱさが、クリームと自慢のワッフルの優しい甘みの相性は抜群です。

ストロベリー果肉を贅沢に使った、苺づくしの限定アイススイーツです。

HONG KONG SWEETS 果香

「フレッシュいちごたっぷりのいちごHOTスープ」
Strawberry Soup 650円 ※スイーツフォレスト限定

**黒ごまあん入り白玉&あったか苺スープ！
驚きのほっこりスイーツ**



温かい苺スープに、黒ゴマ餡入りの白玉団子「湯圓(タンウエン)」とフレッシュな苺を入れた、ホットなスイーツ。

濃厚で甘酸っぱい温かい苺スープとそれに負けない黒ゴマ餡入りの白玉の出会いが驚きの味わいに。一口食べれば心もほっこり温まります。

「自家製コンフィチュールティー (イチゴ)」

Tea ~ Strawberry ~ 477円 ※スイーツフォレスト限定



**自家製コンフィチュールの
オリジナル限定ティー**

苺を丁寧に煮詰めた自家製のコンフィチュールをセイロンティーに合わせ、ほんのり甘酸っぱい紅茶に仕上げました。

旬の苺の香りと味わいが贅沢に広がり、ほっこり温まります。

「ベリーベリー九龍」

“Ku-ron” & “Annin”
496円 ※スイーツフォレスト限定

**ピンク色に輝く、
宝石のような
キラキラスイーツ**

濃厚で香り広がる果香特製「大陸杏仁」に苺リキュールで香りづけしたさっぱりとした「九龍(クーロン)」を重ねました。

とろけるロドだけの杏仁豆腐と旬のフルーツを包み込んだブルブルの寒天ゼリー「九龍」のコラボをお楽しみください。

