

報道関係各位

～新レギュラー店舗が登場！～パティシエールが手掛ける、大切な日のための心温まる優しい味わいのスイーツが揃う「パティスリーシェリーブラン」2017年8月11日(金・祝)オープン！

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、お盆期間を迎えるに際し、新レギュラー店舗として「パティスリーシェリーブラン」が8月11日にオープンいたします。

店名の「Cherie Brin」とはフランス語で「愛らしい新芽」を意味し、シェリーブランのスイーツがお子様の誕生日や新しい門出、記念日などお客様にとって大切な日にご利用いただけるようなお店に成長したいという願いを込めて名付けられました。

パティシエール（女性パティシエ）が女性ならではの感性と素材へのこだわりを生かした、可愛らしく温かみのある優しい味わいのスイーツが生菓子はもちろん、デコレーションケーキや焼き菓子と幅広く揃います。

同店は2011年に新丸子（神奈川県川崎市）にオープン、今回の「自由が丘スイーツフォレスト」のオープンで5店舗目となりますが、既存店で人気の「ショートケーキ」「ミルクプリン」や写真をプリントできるオリジナル写真ケーキはもちろん、スイーツフォレストのコンセプトである“作りたて出来たて”にこだわった厨房で焼き上げられていく「はちみつパイシュー」など新商品も登場します。

また、現在開催中の「山梨ももスイーツまつり」、8月19日から開催する「山梨ぶどうスイーツ収穫祭」の限定スイーツもご用意しました。今後も続々新商品が登場する予定です。

「自由が丘スイーツフォレスト」のテーマである“さりげない毎日をスイーツで特別な時間に”を実現していく新レギュラー店舗にどうぞご期待ください。



パティシエール
内館 香織

「はちみつパイシュー」

(1個) 296円 (税抜)

サクサクのパイシューを

フランス産ハチミツ入りのクリームで

シュー皮をパイ生地で包んだサクサクのシュー生地に、フランス産の百花蜜を入れたカスタードクリームを合わせました。

サクサクのパイ生地の食感と、風味豊かなハチミツが香る、なめらかなクリームの相性がバツグンです。厨房で焼き上げる、作りたて出来たての美味しさをお楽しみいただけます。



「写真ケーキ」

(4号/12cm/2～3名様用) 3407円

(5号/15cm/4～6名様用) 4083円

(6号/18cm/7～10名様用) 4824円 (全て税抜)



メディアやネットで話題の写真デコをパティシエールメイドで

お好みの写真がプリントできるオーダーメイドケーキ。しっとりしたスポンジに、北海道根釧地区の北海道産生クリームと軽い後味のクリームを独自にブレンドしたクリームを合わせ、カラフルなマカロンとベリーで仕上げます。

※3日前までに要予約

自由が丘スイーツフォレスト施設概要

スイーツのテーマパーク『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、一流のお菓子職人“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

◆営業時間：「スイーツの森」ゾーン10時～20時（年中無休）「スイーツラボ」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>

「自由が丘スイーツフォレスト」お客様お問い合わせ電話番号 TEL.03-5731-6600

本件に関するお問い合わせ「自由が丘スイーツフォレスト」プロモーション担当
ピーアールコンビナート株式会社 井上・高野・長江 TEL. 03-3263-5621/FAX. 03-3263-5623

「milkyプリン/苺プリン/ショコラプリン」

各296円（税抜）

北海道産の牛乳と生クリームのおいしい凝縮した、なめらかプリン

<milky>新鮮な卵と北海道産の生クリームを合わせ、とろとろのなめらかな食感に仕上げました。ミルクの美味しさを最大限に生かすよう、厳選した北海道産の牛乳と生クリームでコクや深い味わいを実現しました。

<苺>北海道産の生クリームに苺果汁を加えた、苺の風味が香る程よい甘さのなめらかな苺プリン。

<ショコラ>ベルギー産のチョコレートと北海道産の生クリームを合わせて、なめらかな口どけに。



お土産にオススメの
オリジナルボックスの
6個入りもございます
(milky-6個)
(3種各2個)
ともに1833円(税抜)

「季節のショートケーキ」

444円（税抜）

「苺のショートケーキ」

444円（税抜）



シンプルだからこそ、
素材にこだわり、優しい甘さに仕上げた
王道ショートケーキ

きめ細やかなスポンジ生地に、コクがありながらも軽い口当たりの生クリームを合わせ、フルーツの味わいを引き立てた、シェリーブラン自慢のショートケーキ。

ふわふわのスポンジとなめらかなクリームが甘酸っぱいフルーツと相性バツグンで、程よい甘さに仕上げました。

「苺のショートケーキ」はその季節に1番美味しい苺を、「季節のショートケーキ」は季節ごとに旬のフルーツを厳選します。



「クレームブリュレ」

417円（税抜）

北海道産生クリームと新鮮な卵の
豊かな風味ととろけるなめらかブリュレ



北海道産の生クリームと新鮮なたまごでなめらかな口どけに仕上げました。

バニラ香るなめらかな舌触りと濃厚な卵の豊かな味わいを、砂糖で表面をこんがり焼き上げたパリパリの食感がお楽しみいただけます。

「苺のショートケーキ」

(4号/12cm/2~3名様用) 2398円

(5号/15cm/4~6名様用) 3009円

(6号/18cm/7~10名様用) 3704円(全て税抜)

その他にも「ショコラショートケーキ」や「ベイクトチーズケーキ」、「蒸し焼きショコラ」などホールケーキも充実しています



【生デコ/生チョコ】
前日14時まで
【ベイクド/蒸し焼き】
3日前まで
【シャンティショコラ/レア
チーズ/モンブラン】
5日前までに
要予約

「山梨ももスイーツまつり」限定スイーツ
＜オープン～8月中旬まで販売＞

「山梨県産 白桃のトライフル」
Trifle～Peach 580円(税抜)
※1日10個限定 ※スイーツフォレスト限定

みずみずしい山梨の桃とスポンジ、クリームの
とろける優しいハーモニー



自家製の山梨県産の白桃のコンポート、シャンティ(生クリーム)、カスタードクリーム、スポンジを層にして重ね、山梨県産の白桃とクラッシュゼリーを贅沢にデコレーション。

白桃のみずみずしさと上品な味わいをシャンティとカスタードが引き立て、スポンジとともに絶妙なとろけるハーモニーがお楽しみいただけます。

「山梨ぶどうスイーツ収穫祭」限定スイーツ
＜8月19日～9月下旬まで販売(予定)＞

「山梨県産 シャインマスカットのタルト」
Tart～Muscats 630円(税抜)
※1日20個限定 ※スイーツフォレスト限定

香り高く爽やかな
山梨産シャインマスカットを贅沢に



山梨県産シャインマスカットを、アーモンドクリームを絞り焼き上げたサクサクのタルトとカスタードクリームと合わせました。

高貴な香りと豊かな甘さが魅力のシャインマスカットと、香ばしいタルトとバニラ香るカスタードクリームのハーモニーが絶妙です。

これまでのぶどうとは異なる独特の歯ごたえと、種がなく皮ごと食べられるシャインマスカットが、お子様からシニアまでお楽しみいただけます。

この他にも、
自由が丘の看板スイーツを目指した焼き菓子や、季節のタルト等も登場予定です。
どうぞご期待ください！

■ 次回イベント予告

日本一のぶどうの産地・山梨県産ぶどうの魅力がたっぷり！
香り高くみずみずしい旬のぶどうの限定スイーツが勢揃い！

「山梨ぶどうスイーツ収穫祭」開催

＜8月19日～9月中旬(予定)＞



詳細は
後日リリース発表
いたします。
(画像は2016年の
イメージです)