

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、人気の「ショートケーキ」「ミルクプリン」に加え、新作のタルトシリーズも登場します。

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



「フルーツタルト」

518円（税抜）

フレッシュフルーツをたっぷり！
旬の味覚を凝縮



フレッシュフルーツをたっぷり使用したタルト。カスタードクリームと生クリームを組み合わせる旬のフルーツをの味わいを引き立てました。フルーツは旬の素材を市場や契約農家から厳選して仕入れて使用しています。

「ミルクプリン」

314円（税抜）

北海道産の牛乳と生クリームの美味しさが詰まった、なめらかプリン



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。



お土産にオススメのオリジナルナルボックスの6個入りもご用意
1994円（税抜）

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）「スイーツリト」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>

「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 TEL03-5731-6600

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

「苺のショートケーキ」
518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



しっとりしたスポンジに北海道産の生クリームを合わせたショートケーキ。それぞれの時期に美味しさが一番のいちごを市場や契約農家から厳選して使用しています。いちごの味わいを楽しめるシェリーブラン自慢のショートケーキ。

「和栗のモンブランタルト」
537円（税抜）

和栗の香りが味わい深い、秋にオススメの定番スイーツ



サクサクのタルト生地にモンブランクリームをたっぷり絞り絞りました。和を感じさせる栗の風味が鼻から抜ける、モンブランクリームをサクサクの生地とともに楽しめます。

「いちごタルト」
518円（税抜）



旬のいちごとカスタード、生クリームを組み合わせたタルト。それぞれの時期に美味しさが一番のいちごを市場や契約農家から厳選して使用しています。いちごの味わいを楽しめる人気のタルトです。

「ガトーショコラ」
444円（税抜）



ショコラをたっぷり使用したチョコレートケーキ。チョコレートの味わいを楽しめるしっとりしたチョコレートケーキです。

「フルーツタルト」

(4号/12cm/2〜3名様用) 2750円
(5号/15cm/4〜6名様用) 3500円
(6号/18cm/7〜10名様用) 4500円（全て税抜）

* 前日14時までに要予約



フレッシュフルーツをたっぷり使用したタルト。カスタードクリームと生クリームを組み合わせて旬のフルーツの味わいを引き立てました。フルーツは旬の素材を市場や契約農家から厳選して仕入れて使用しています。

「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) 3666円（全て税抜）

* 前日14時までに要予約



*「チョコレートショートケーキ」
もごさいます

しっとりしたスポンジに北海道産の生クリームを合わせたショートケーキ。それぞれの時期に美味しさが一番のいちごを市場や契約農家から厳選して使用しています。いちごの味わいを楽しめるシェリーブラン自慢のショートケーキ。

「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～Muscuts 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、季節のタルト等、新商品も登場予定です。
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）