

ヨックモック×「東京おひさまベリー」の新たな出会い 3月1日(土)より東京駅一番街店限定でスイーツ2種が新発売

株式会社ヨックモック(代表取締役：藤縄武士、本社：東京都千代田区)は、東京駅一番街店限定で「東京おひさまベリー」を使った「ヨックモックの手作りクッキーシュー 東京おひさまベリー」と「南青山ロール 東京おひさまベリー(小サイズ)」を2025年3月1日(土)より新発売いたします。

『東京の恵みで笑顔をつなげたい』という思いから、地元のおいしい素材を使ったスイーツをお届けする企画。第1弾の東京・八丈島「八丈フルーツレモン」に引き続き、第2弾は東京生まれの「東京おひさまベリー」を使用しました。東京・南青山の洋菓子ブランド、ヨックモックならではのこだわりの味を、東京駅で手軽にお楽しみいただけます。帰省のちょっとした手土産に、頑張っている自分へのご褒美に、地元の素材を活かしたスイーツを選んでみてはいかがでしょうか。



「ヨックモックの手作りクッキーシュー 東京おひさまベリー」



ヨックモック自慢のラングドシャーをのせて香ばしく焼き上げたクッキーシュー。クッキー部分にはヨックモックオリジナルのバニラエッセンスを使用しています。中には甘酸っぱい「東京おひさまベリー」入りの自家製苺カスタードをたっぷり詰め込みました。香ばしく仕上がった焼きたてのシュー生地と、酸味と甘みのバランスを活かした自家製苺カスタードクリームが生み出す贅沢な味わいをお楽しみください。

価格 : 税込 ¥540
焼き上がり時間 : 13時・17時
展開期間 : 2025年3月1日(土)～4月6日(日)

「南青山ロール 東京おひさまベリー」(小サイズ)



腕利きのパティシエがこだわって開発した本格スイーツ「南青山ロール」に新しい味が登場しました。しっとりふわふわのスフレ生地、甘酸っぱい東京おひさまベリーのジャムを敷き詰め、苺と相性抜群の生クリームを合わせて巻き上げました。スフレ生地はミルクを多めに、メレンゲをたっぷりと加えてふわふわ食感に、ジャムには果肉の食感をお楽しみいただけるようにカットした「東京おひさまベリー」のセミドライを合わせています。春を感じる味わいをご堪能ください。

価格 : 税込¥1,620
展開期間: 2025年3月1日(土)~4月6日(日)

「東京おひさまベリー」とは



2019年3月に品種登録された東京生まれの苺。

東京都の畑で大切に育てられ、東京オリジナルの品種として生まれました。丸みがある大粒で、果肉の中心まで赤く、酸味と甘みのバランスが良いという特徴があります。そんな「東京おひさまベリー」の魅力と、ヨックモックのスイーツの魅力を最大限に引き出した商品をつくりました。

会社概要

●ヨックモック東京駅一番街店

住所 : 東京都千代田区丸の内1丁目9-1 東京駅一番街 地下1階
電話番号 : 03-5293-8327
営業時間 : 9:00~20:30



●株式会社ヨックモック

社名 : 株式会社ヨックモック
所在地 : 東京都千代田区九段北1丁目8番10号 住友不動産九段ビル
ホームページ : <https://www.yokumoku.co.jp>
オンラインショップ : <https://www.yokumoku.jp>
公式Instagram : https://www.instagram.com/yokumoku_jp
公式X : https://twitter.com/yokumoku_jp
公式note : https://note.com/yokumoku_jp/
公式LINE : <https://page.line.me/?accountId=yoku-moku>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ヨックモック ブランディング部 ブランドコミュニケーショングループ

MAIL: kouhou_ym@yokumoku.co.jp

TEL: 03-6327-3115 FAX: 03-3237-3886