

News Release

2024年5月8日
東京ステーション開発株式会社**6月は牛乳月間！東京駅「東京ギフトパレット」に牛乳をたっぷり使用したミルクスイーツが集合！**

東京駅八重洲北口改札を出てすぐ、手土産とお土産が揃う「東京ギフトパレット」（運営：東京ステーション開発株式会社、代表取締役社長：宇田川 享）は、6月の牛乳月間におすすめなミルクスイーツを販売します。



国連食糧農業機関（FAO）は、牛乳に対する関心を高めると同時に、酪農・乳業の仕事を多くの方に知ってもらうことを目的として、2001年に6月1日を「世界牛乳の日」とすることを提唱したほか、日本でも日本酪農乳業協会（現・一般社団法人Jミルク）が2007年に6月1日を「牛乳の日」、6月を「牛乳月間」と決めました。

東京ギフトパレットでも牛乳月間におすすめな、クリームをふんだんに使用した「東京會館」の『マロンシャンテリー』や東京・曙橋に本店を構えるいちご豆大福の元祖「大角玉屋」の『苺生クリームどら焼』など、牛乳をたっぷり使用したミルクスイーツをご用意して、皆様のお越しをお待ちしております。

■ 商品紹介テーマ（一例）

- I. 牛乳をたっぷり使用したミルクスイーツ8選
- II. 期間限定で「軽井沢いぶる」が登場！

※価格はすべて税込価格です。 ※本リリースの画像はイメージです。 ※本リリースの内容は変更になる場合があります。

牛乳をたっぷり使用したミルクスイーツ 8 選

牛乳の美味しさを存分に味わえる名店の逸品から、酸味のあるフルーツとクリームを組み合わせたケーキをご用意しております。

酪農家の方々や牛と自然への感謝とともに、濃厚な美味しさのミルクスイーツを楽しみましょう！

マロンシャンテリー【東京會館】



新雪のようにまばゆい生クリームの中には、丁寧に裏漉しされた栗が隠れています。

生クリームと栗のシンプルなデザートだからこそ、パティシエの腕と素材が問われるお菓子です。

<内容量> 1個
<価格> 1,080円
<期間> 通年販売

莓生クリームどら焼き【大角玉屋】



ふっくら焼き上げたどら焼き生地に、北海道産特選小豆「雅」を使用した粒あんと北海道産原乳を使用した生クリームをしぼり、その上に新鮮なイチゴをのせました。

<内容量> 1個
<価格> 324円
<期間> 6月上旬～6月下旬

ザ・ショートケーキ【アンリ・シャルパンティエ】



自慢のオリジナルクリームは、コクやミルク感を残しつつ、軽い口当たり。

クリームとふわふわのスポンジ生地の絶妙な比率は、食感のみならず見た目にもこだわっています。飽きの来ない甘さでくり返し食べたくなるショートケーキです。

<内容量> 1個
<価格> 712円
<期間> 通年販売

フルーツオムレット【パティスリー銀座千疋屋】



マスクメロン、苺などの厳選したフルーツを、刻んだりんごを混ぜた甘さ控えめのホイップクリームと一緒に柔らかなオムレット生地で包んだ贅沢なフルーツオムレットです。

<内容量> 1個
<価格> 864円
<期間> 通年販売

ナポレオンパイ【アマンド東京】



アマンド東京のナポレオンパイは、バターを贅沢に使用したサクサクのパイ生地にロドけのよいカスタードクリームをサンド。旬の苺と芳ばしいアーモンド、生クリームと共にお召し上がりください。

<内容量> 1個
<価格> 680円
<期間> 通年販売

キハチトライフルロール®【パティスリー キハチ】



甘みと酸味のバランスや彩りを考えて選んだ5種類のフルーツと、深い味わいとなめらかな口どけにこだわったディプロマットクリームやシャンティーとともに、しっとりふんわり仕上げた生地でロールにしました。

<内容量> 1個
<価格> 720円
<期間> 通年販売

ミルクスムージー(苺・抹茶・ミルクィー)

【和スイーツ 和乃果】



和乃果オリジナルのジェラートと厳選された食材を贅沢に使用したスムージー。

フレッシュな苺スムージー、リッチな味わいの抹茶スムージー、コクと甘みが味わえるミルクィースムージーの3種をご用意します。

<内容量> 1杯
<価格> 各700円
<期間> 5月25日～
<備考> 無くなり次第終了

ギフト
限定

オイモンブラン(紫いも・プレーン)【OIMO】



バター100%のキャラメリゼパイの上に、蜜漬けさつまいもが入ったお芋のムースとふわふわ生クリーム。

その上には生スイートポテトペーストをたっぷり絞りました。

<内容量> 各1個
<価格> 490円
<期間> 通年販売

期間限定で「軽井沢いぶる」が登場！

東京ギフトパレットに「低温燻製」が自慢の「軽井沢いぶる」が期間限定で登場します。軽井沢の工房でひとつひとつ作る商品は、冷たい煙をじっくりとかけ流し、熟成させることで素材のうまみを引き出しています。この機会にぜひご賞味ください。

出店期間：2024年5月31日(金)～8月31日(土)

燻製キャラメルナッツ



燻製ナッツをキャラメルで包み込み、燻製岩塩と燻製黒胡椒をアクセントにしました。ナッツのコクと燻製香が調和してお酒のおつまみにも最適です。

<内容量> 80g
<価格> 980円

燻製チーズオリジナルブレンド



熱を加えずに燻製することで、柔らかでしっとりとした食感を楽しめます。燻製の香りが広がり、チーズの甘みが引き立ちます。

<内容量> 185g
<価格> 1,640円

■ 東京ギフトパレット概要

“つなぐ、いろどる”をコンセプトに、“人と人をつなぐ”手土産や東京土産が充実するほか、こだわりのお弁当を取り揃えた「プレシャスデリ東京」や「スターボックス」などが出店しています。

場 所：東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅八重洲北口
(東海道新幹線東京駅八重洲北口改札を出てすぐ)

営業時間：【平日】9:30～20:30 【土日祝】9:00～20:30

※年末年始の営業時間は下記 URL からご確認ください ※一部、店舗により異なります。

店 舗 数：39 店舗 ※下記 URL (特設サイト) よりご確認ください。

U R L：<https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/tokyogiftpalette/> (東京ギフトパレット 特設サイト)



東京ギフトパレット外観