

News Release

2024年6月20日
東京ステーション開発株式会社

東京駅「東京ギフトパレット」 東京駅初のティラミス専門店 『シーキューブ TIRAMISÙ』6月20日グランドオープン！ ～定番ティラミスから進化系ティラミスまで、香りにこだわるティラミスをラインアップ～

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）に、株式会社シュゼット（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅）が手掛けるティラミス専門店『シーキューブ TIRAMISÙ』の1号店が2024年6月20日（木）にオープンします。



<商品集合イメージ>



<ホワイトティラミスラテ>

この度、初出店となる『シーキューブ TIRAMISÙ』は、シーキューブ(※1)創業時からの看板商品である「ティラミス」にフォーカスをあてた、カジュアルユースでありながら本格的な味や香りにこだわったティラミス専門店です。口溶けの良いエアリーなクリームが特徴的な「ホワイトティラミスラテ」や気軽にティラミスを楽しめる「ひとくちティラミスタルト」、手土産にぴったりな焼き菓子「ティラミス ラング・ド・シャ」などの東京ギフトパレットでしか味わえない限定スイーツのほか、シーキューブのロングセラー商品「焼きティラミス」などを取り揃えて、様々なティラミスの味や香り、製法、形状、召し上がり方を提案します。

90年代に爆発的なブームを起こしたティラミスは、今や世界中に愛される定番スイーツとなりました。初出店となるティラミス専門店『シーキューブ TIRAMISÙ』では、30年以上こだわって作り上げたティラミス作りのノウハウを活かして、スイーツを食べる時間や空間をより楽しく演出していきます。

(※1) シュゼットが主に百貨店で展開。1987年に本格派のレストランカフェとしてオープン以来、多くの日本人に深い馴染みのある「コーヒー」「カカオ」「チーズ」の素材を存分に活かしたデザートづくりを行っている。



<ロゴ>

※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。

東京ギフトパレットでしか味わえない進化系ティラミスをラインアップ！

王道のティラミスはもちろん、ビジュアル、食感、味わいが楽しい生菓子をご用意しています。ご訪問先へのお土産やご自身のご褒美にぜひご利用ください。

ホワイトティラミスラテ

ギフト限定

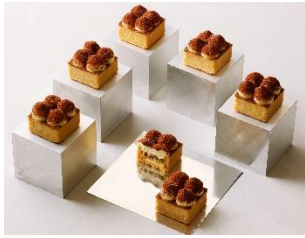


毎日豆から挽いているエスプレッソを、ふんわりと泡立てたマスカルポーネクリームで閉じ込め、繊細なビジュアルに仕上げました。北海道・根釧地区の生乳を使用したマスカルポーネを使用したエアリーなクリームがずっと口の中で溶けると、閉じ込めたエスプレッソの香りが口いっぱいに広がります。

<内容量> 1個
<価格> 1,296円

ひとくちティラミスタルト

ギフト限定



ティラミスを手軽に一口で食べられるように仕上げました。

<内容量> 5個入
<価格> 1,620円

ティラミスクレア

ギフト限定



ザクザクとした食感としっとりとしたリッチなティラミスを感じられるエクレア。エクレアの中にはキャラメルチップとココアクッキー、エスプレッソ香るコーヒーシロップとマスカルポーネムースが入り、上部はマスカルポーネを使用した生クリームで仕上げられています。

<内容量> 1個
<価格> 594円

ティラミスL



1987年シーキューブ創業当初から37年以上作り続けているティラミス。北海道・根釧地区の生乳を使用したマスカルポーネのほか、エスプレッソは毎朝、自社で挽きたての豆で抽出したものを使用し、とことん香りと味わいにこだわっています。

<内容量> 1個
<価格> 1,404円

お土産にぴったり！ティラミスを気軽に味わえる焼き菓子も

ティラミスを気軽にお楽しみいただける焼き菓子もご用意しています。東京ギフトパレット限定のティラミススイーツをお土産にぜひご利用ください。

ティラミス ラング・ド・シャ

ギフト限定



エスプレッソコーヒー風味のほろ苦いラングドシャ生地に北海道産マスカルポーネチーズのクリームをサンドし、ティラミスを感じる焼き菓子に仕上げました。

<内容量> 12枚入
<価格> 1,944円

サクッチ・ホロッチ ティラミス

ギフト限定



北海道産マスカルポーネチーズパウダーを生地に加えることでホロホロ感と乳味をプラスしました。コーヒー風味のチョコレートを合わせることでティラミスを表現した焼き菓子です。

<内容量> 10個入
<価格> 1,296円

焼きティラミス



ティラミスをどんなときも食べやすくしたい。そんな想いから「焼きティラミス」は生まれました。ふっくら焼き上げたスポンジにコーヒーシロップを染み込ませて、しっとりとしり香りが豊かな味わいに仕上げたシーキューブの人気商品です。

<内容量> 8個入
<価格> 1,404円

焼きティラミス 瀬戸田レモン

季節限定



北海道・根釧地区の生乳を使用したマスカルポーネと瀬戸田産のさわやかなレモンの風味がマッチした焼きティラミスです。優しい酸味のレモンとチーズのコクが入ったスポンジに、レモンリキッドを注入することで夏らしくさっぱり仕上げました。※北海道産マスカルポーネ 36%使用(チーズに占める割合)

<内容量> 6個入
<価格> 1,296円
<期間> ~8月31日まで
(無くなり次第終了)

『シーキューブ TIRAMISÙ』 店舗情報



<店舗イメージ>

■ 開業日時

2024年6月20日 14:00

■ 営業時間

平日 9:30~20:30 土日祝 9:00~20:30

■ 場所

東京駅八重洲北口1階「東京ギフトパレット」内
(JR 東京駅八重洲北口改札出てすぐ)

■ 店舗デザイン

シーキューブのルーツである「カフェ」をイメージしています。カラーリングはティラミスの象徴であるセピアカラーに、深めのグリーンと重厚感のある木素材をパネルに使用して、落ち着いた空間を演出しました。
巨大ターミナルの東京駅の数ある店舗の中で多くのお客様にティラミス専門店として親しまれるように、空間づくりにもこだわっています。

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「プレシヤスデリ東京」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1階 (JR 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 ※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.tokyoeeki-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>



<店舗位置>