



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2023年6月9日  
ザストリングス 表参道

## 旬のサマーフルーツを贅沢使用！夏限定スイーツ4種類が新登場

『シャインマスカット かき氷 糀みつシロップ』『マンゴー かき氷 糀みつシロップ』  
『ピーチ パフェ』『メロン&チョコミント パンケーキ』

提供場所：Cafe & Dining ZeikovA／提供期間：2023年7月6日（木）～9月4日（月）

ザストリングス 表参道（所在地：東京都港区北青山3-6-8、総支配人：宮田宏之）では、1階「Cafe & Dining ZeikovA（カフェ&ダイニング ゼルコヴァ）」にて、夏限定スイーツ4種類を、2023年7月6日（木）～9月4日（月）まで提供いたします。



### シャインマスカット かき氷 糀みつシロップ(左)

### マンゴー かき氷 糀みつシロップ(右)

シャインマスカットのかき氷には、日向夏とヨーグルトのアイスを添え、シャインマスカットの甘みが引き立たつ、さっぱりとした味わいに。マンゴーかき氷には、パッションフルーツやココナッツをあわせることで南国感溢れる一皿に仕上げました。

どちらにも糀甘酒を濃縮してきた、発酵甘味料「糀みつ」を使用したシロップを添えました。砂糖不使用とは思えないほどのコクとすっきりとした後味で、フレッシュなフルーツとも相性が良く、あわせることで深い味わいとなります。



### ピーチ パフェ

みずみずしい国産の白桃をトップに贅沢にあしらいました。桃は白鳳など、その時期に一番良い状態の国産の桃をパティシエが厳選。レモンピールを漬けて香りづけをした自家製の「レモンオリーブオイル」をかけながらお楽しみください。パフェの上層ではレモンやプラム、カシスなどさっぱりとした夏らしい味わいを、下層部では杏仁やジャスミンティーの香りと甘い桃のマリアージュをご堪能いただけます。



### メロン&チョコミント パンケーキ

香り高い国産のフレッシュなメロンを、パンケーキの間とトップ、サイドにも添えたメロン尽くしの一皿です。

チョコミントホイップをあわせることでスーっと鼻に抜ける清涼感と程よい甘みが広がります。



「糀みつ」とライムシロップ

マスカットシロップ

シャインマスカット

・日向夏ソルベ  
・ヨーグルトアイス



「糀みつ」とレモンシロップ

マンゴー&パッションフルーツソース

マンゴー

・マンゴー&パッションフルーツシャーベット  
・ココナッツアイス



**「糀みつ」について**

ブランド米「魚沼産コシヒカリ」とその米糀、越後三山から伏流水となって湧き出した軟水からつくられた魚沼醸造が製造する発酵甘味料です。

砂糖に比べ糖質30%オフ(※開発元、マルコメ調べ)でありながら、独自製法(特許出願中)で糖度を示すBrix値は米と米糀のみを原料とする甘味料としては業界初の70以上あります。

<https://www.uonuma-jozo.co.jp/shop/g/g102011/>

**「糀みつ」使用にあたってのパティシエのコメント**

「糀みつ」はべっ甲のような甘みとコクがありつつも、お米由来ならではのすっきりとした後味があるのが印象的でした。レモンやライムなどの柑橘を加えることで風味豊かなサマーフルーツにもよく合い、ただ甘いだけではない味わい深いかき氷に仕上げることができました。

**ピーチ パフェ**



レモンチップ

ロレーヌ岩塩入り  
ミルクアイス

レモンオリーブオイル

国産の白桃(白鳳など)

カシスメレンゲ

プラムシャーベット

白桃シャーベット

グラノーラ

杏仁パンナコッタ

・ジャスミンティージェル  
・白桃  
・ラズベリー  
・ブルーベリー

**メロン&チョコミントパンケーキ**



メロンフレーバー  
パンケーキ生地

メロンソース

ヨーグルトアイス

国産メロン

チョコミント&メロン  
ホイップ

【提供期間】

2023年7月6日(木)～9月4日(月)

【提供場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / ザ スtrings 表参道 1F

【提供時間】

11:30～17:00

【料金】

シャインマスカット かき氷 糎みつシロップ ¥2,500

マンゴー かき氷 糎みつシロップ ¥2,100

ピーチ パフェ ¥1,900

チョコミント・メロン パンケーキ ¥2,300

※税金込み、サービス料15%別

【お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-sweets.html#next](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-sweets.html#next)

【ザ Strings 表参道 製菓長】高橋 祐二(タカハシ ユウジ)

幼い頃からものづくりが好きで、無限に広がるお菓子の世界に飛び込む。調理師専門学校を卒業後、ザ・キャピトルホテル 東急にて5年間ベーカリーにてパン・製菓の基礎を学ぶ。その後、ザ・リッツ・カールトン東京ではジュニアスーシェフとして活躍。2017年5月 ザ Strings 表参道の製菓 料理長として就任し、季節や素材の味を活かすことはもとより、フォルムやシルエットにも重きを置き、器選びからこだわりをもって、誰もが楽しめるエンターテインメント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。



【店舗概要】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「櫻」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキューイジーヌをお楽しみいただけます。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ Strings 表参道 1階

【営業時間】 11:30～22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/)



【施設概要】ザ Strings 表参道

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設です。

【HP】

[www.strings-hotel.jp/omotesando/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/)

