

OZmall独占取材。いちごスイーツ特集の目玉となるプランを販売スタート

お得なオズモール限定プラン&試食会イベントのご招待も

ストリングスホテル東京のコラボいちごパフェ先行予約開始

スターツ出版株式会社(本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一)が運営する女性向け情報サイト「OZmall(オズモール)」(会員数400万人)は特集記事として「最新いちごパフェでストリングスホテル東京と“初代ミスいちご”がコラボ。注目ポイントと製作秘話とは？」を12/8(木)にリリースいたしました。

■特集記事はこちら >><https://www.ozmall.co.jp/restaurant/parfait/strawberry/32828/>



◆ストリングスホテル東京インターコンチネンタルのコラボパフェとは？

初代ミスいちごグランプリに輝いたいちごコンシェルジュ・宮島りかさんと、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルのエグゼクティブペストリーシェフ・長田学さんがタッグを組み、2023年の新作いちごパフェを制作。宮島さんのイメージが形となり、エレガントさの中にかわいらしさのある逸品に仕上がっています。オズモールではその制作現場に密着。おふたりの打ち合わせやいちご農園への視察に同行するなどして、味、ビジュアルだけではなく秘められた想いまでも含めて新作いちごパフェの魅力を読者にお届けします。

◆新作コラボパフェについて

パフェ名：ストリングス・ドレスアップストロベリーパフェ「赤いちご&カモミールパフェ」

公式販売価格：4807円(税・サ込) カフェ&バー「リユトモス」にて2023年1月18(水)販売開始



◆2種のいちごは「ハート&ベリー」産

パフェに必要な不可欠な「とちあいか」と「とちおとめ」は、宮島さんイチオシの宇都宮の農園「ハート&ベリー」のもののみを使用。その量、驚きのたっぷり約1パック分！



◆宮島さんのイメージとシェフの技

宮島さんから「ショートケーキ、練乳といったキーワードをもらって、どう組み込んでいくかを考えました」という長田シェフ。特に、蝶々のカラーは試行錯誤して決定。



◆ビジュアル、味ともにパーフェクト

パフェの“推し”ポイントは？という問いにそれぞれ長田シェフ：食が進めていくと変化する味わい
宮島さん：味はもちろん、正面からの美しい姿とのこと。クオリティの高いいちごパフェをお楽しみに。

◆オズモール独占取材記念。嬉しい3つのポイント

1. 先行予約でOZ限定の

いちごパフェプランが52%OFFに！

公式よりも早くオズモールがモクテル付きいちごパフェプランの予約をスタートします。

先行予約期間：2022/12/8(木)～15(木)

価格：通常8177円

⇒52%OFF 4000円(税・サ込)

2. オズモール会員限定

試食会に読者をご招待

いちごパフェの販売前に、2023/1/14(土)にオズモール会員限定で試食会イベントを開催します。▼応募はこちらから

<https://www.ozmall.co.jp/restaurant/parfait/strawberry/33105/>

3. Twitterでの

プレゼントキャンペーンを開催

Twitterにてプレゼントキャンペーンを実施します。フォロー&リツイートでOZ限定プランに1組2名様をご招待。詳細は▼2023年1月にオズモール公式アカウントにて発表します

<https://twitter.com/OZmall>

■OZmall(オズモール)とは？ 1996年に「オズマガジン」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・リラクサロンなどがweb予約できるOZのプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考え、会員400万に支持されています。

■お問い合わせ先：スターツ出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail: contact-stp@starts-pub.jp