

## 資生堂パーラー海外進出第2号店は台北

資生堂パーラーは、洋菓子販売の海外進出2号店を“遠東 SOGO 台北忠孝館”内に2018年9月8日(土)グランドオープンいたしました。資生堂グループのグローバル事業第一歩である台湾資生堂は、「美しい生活文化の創造」の精神に基づき、昨年、化粧品の販売開始から60年を迎え、台湾においてトップシェアの化粧品企業として幅広く認知されています。この度、資生堂パーラーの洋菓子販売店出店を、現地のみならずご要望に応えるべく実現しました。また、ショーケースは、資生堂パーラーのカラーであるブルーをアイキャッチに国内と同様のショーケースを使い展開します。昭和初期からのロングセラー『花椿ビスケット』をはじめ、人気の定番アイテム9種をご用意しています。



### 海外進出の背景

資生堂パーラーは創業以来、いつの時代も常に卓越した美味しさと本物を追求してきました。近年ではその美味しさやモダンなパッケージデザインが海外のお客さまからも好評を得ており、旅行者の購入が年々増加しています。今回、東京銀座発の美味しさとおもてなしの心をお届けするべく、2016年8月のシンガポール海外初出店に次ぎ、台湾へ進出しました。食を通して美しい生活文化の創造を世界に広めていきます。

### 『資生堂パーラー 遠東 SOGO 台北忠孝館』

住 所：106 台北市忠孝東路四段 45 号

電 話：886(02) 2779-5688

営業時間：月～木曜日・日曜・祝日 09:00～21:30／金・土及び祝日の前日 09:00～22:00

\* 営業時間が異なる場合がございます。

取扱商品：花椿ビスケット／ブランデーケーキ／ラ・ガナシュ／ショコラヴィオン／サブレ／ビスキュイ／サブレ・オ・フロマージュ／カスタードプリン／野菜カレー

### 資生堂パーラー

資生堂パーラーは、1902年(明治35年)資生堂発祥の地である銀座8丁目(現東京銀座資生堂ビル)の資生堂薬局の一角に、日本初のソーダ水や当時はまだ珍しかったアイスクリームの製造・販売を行う「ソーダファウンテン」として誕生。1928年(昭和3年)に本格的西洋料理を開業、昭和初期からは洋菓子販売もスタートし、「美味しい味」を伝え続けています。

東京都中央区銀座 8-8-3

フリーダイヤル 0120-4710-04(月～土曜日 10:00～17:00 祝祭日・年末年始等を除きます。)

### ■オフィシャルウェブサイト

<https://parlour.shiseido.co.jp/>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)・橋本までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: [chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)

<取り扱い商品>

<p>花椿ビスケット</p> 	<p>入り数・価格  <b>24 枚入 \$870/32 枚入 \$1,160/48 枚入 \$1,570(写真)</b></p> <p>まるで洋菓子の原形のような、シンプルなレシピのビスケットこそ、昭和初期から誇りを持ってつくり続けてきた、資生堂パーラーを代表するお菓子。母親がつくるおやつのような、素朴で優しいおいしさが、幅広い年代のお客さまに愛されています。</p>
<p>ブランデーケーキ</p> 	<p>入り数・価格  <b>\$1,050</b></p> <p>北海道産の小麦粉やバターなど、選びぬいた素材をシンプルに焼き上げた、しっとりなめらかな口当たりのブランデーケーキ。優雅に香り立つのは、生地から仕上げまで贅沢に加えたオリジナルブレンドのブランデーです。召し上がりやすいように1枚ずつスライスしました。</p>
<p>ラ・ガナシュ</p> 	<p>入り数・価格  <b>14 個入 \$640/12 個入 \$960/28 個入\$1,280(写真)</b></p> <p>ココアクランチを加えたなめらかなチョコレートを、ベルギー産のチョコレートで包み込み、さらにココアクランチをまぶしました。3層の味と食感をお楽しみいただける、ひとくちサイズのリッチなチョコレートです。</p>
<p>ショコラヴィオン</p> 	<p>入り数・価格  <b>15 個入 \$590/30 個入 \$1,160(写真)</b></p> <p>口どけの良いチョコレートに練り込んだ、香ばしいプラーネや砕いたフィユティーヌ、クッキーなどが、さくさくと浮き立つような食感を演出するチョコレート菓子。ほろ苦いノワール、甘酸っぱさがこぼれるフレーズの2種を詰め合わせました。</p>
<p>サブレ</p> 	<p>入り数・価格  <b>22 枚入 \$580</b></p> <p>サブレの身上は、さくさくとした軽やかな食感です。ココナッツの甘い香りをまとわせたノワドココ、ココアパウダーとチョコレートパウダーの陰影豊かな苦みが特徴のカカオ、2種の詰め合わせ。いつ、どんな場にも寄り添える、シンプルな装いと深みのある味わいが魅力的です。</p>
<p>ビスキュイ</p> 	<p>入り数・価格  <b>20 枚入 \$870/30 枚入 \$1,160/50 枚入 \$1,740(写真)</b></p> <p>かたち、厚み、食感、香り、そして味わい。小さくてもひとつひとつ個性豊かな菓子としてそれぞれにふさわしい素材を吟味して焼き上げた、7種類(20枚入は6種類)のビスキュイを一缶に詰め合わせました。焼き色も美しいビスキュイの詰まった缶は、開ける瞬間に幸福な溜息の漏れる、どなたにも喜んでいただけるスイーツです。</p>
<p>サブレ・オ・フロマージュ</p> 	<p>入り数・価格  <b>18 枚入 \$730</b></p> <p>ゲランドの塩で、チェダーチーズパウダーとゴーダチーズパウダーの芳醇なこくを引き出した、キリッと冷やしたシャンパンや白ワインにぴったりの、香ばしいチーズサブレ。甘いお菓子の苦手な方や、大人の集まりでの手土産にも最適です。</p>
<p>カスタードプリン</p> 	<p>入り数・価格  <b>1 個入 \$200/6 個入 \$1,200</b></p> <p>濃厚な卵とこくのあるジャージー牛のミルクという素材の上質さを堪能していただける、贅沢なカスタードプリンです。三温糖の柔らかな甘みとカラメルソースのほろ苦さを加え、とろけるようになめらかな食感です。</p>
<p>野菜カレー</p> 	<p>入り数・価格  <b>200g \$290</b></p> <p>かぼちゃ・トマト・赤ピーマン・ひよこ豆やきのこなど、野菜の美味しさがぎゅっと詰まったカレーです。</p>