

タイ・バンコク「サイアム高島屋」に資生堂パーラー出店！

資生堂パーラーは、アジア圏での洋菓子販売拡大を目指し、タイ・バンコクに2018年11月10日(土)オープンする「サイアム高島屋」内に店舗いたします。“世界の最高がタイの最高と出会う”をコンセプトにタイ・バンコク、チャオプラヤー川西岸に完成する大型複合施設「ICONSIAM(アイコンサイアム)」。アンカーテナントとなる「サイアム高島屋」への出店により、みなさまに日本の美味しい洋菓子を届けてまいります。昭和初期からのロングセラー『花椿ビスケット』や人気の『チーズケーキ』など、東京・銀座を象徴するようなモダンなパッケージに包んだ定番アイテム7種や季節限定商品で、タイのライフスタイルに浸透していくことを目指します。



〈店舗外観と資生堂パーラー洋菓子シリーズのイメージ〉

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、2018年9月の台湾出店に次ぎ、タイ・バンコクに進出しました。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 サイアム高島屋店』

住 所： 299 Charoen Nakhon Road, Khlong Ton Sai, Khlong San, Bangkok 10600

電話番号： (66)02-011-7500(代)

営業時間： 10:00～22:00

定 休 日： 施設に準ずる

取扱商品： 花椿ビスケット／チーズケーキ／ラ・ガナシュ／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 他、季節限定商品など

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

<取り扱い商品>

「銀座アヴァンギャルド」をコンセプトとした資生堂パーラー定番の洋菓子シリーズをはじめ、季節ならではの限定品をご用意いたします。

▼定番の洋菓子シリーズ

| | |
|---|--|
| <p>花樺ビスケット</p>  | <p>入り数・価格 24 枚入 THB1,000 / 32 枚入 THB1,400 / 48 枚入 THB1,700(写真)</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>チーズケーキ</p>  | <p>入り数・価格 3 個入 THB600 / 6 個入 THB1,200 / 12 個入 THB2,300(写真)</p> <p>銀座で生まれ、銀座で育ったチーズケーキ。北海道産の小麦粉を使った香ばしいビスキュイ生地で、デンマーク産のクリームチーズを包み込んで焼き上げました。口の中でなめらかにほどける、チーズよりチーズらしい、このうえなく濃厚で贅沢なチーズケーキです。さまざまなシーンに使いやすい個包装になっています。</p> |
| <p>ラ・ガナシュ</p>  | <p>入り数・価格 14 個入 THB780 / 21 個入 THB1,200 / 28 個入 THB1,500(写真)</p> <p>ココアランチを加えたなめらかなチョコレート、ベルギー産のチョコレートで包み込み、さらにココア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>サブレ</p>  | <p>入り数・価格 22 枚入 THB700</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 20 枚入 THB1,100 / 30 枚入 THB1,400 / 50 枚入 THB2,100(写真)</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 18 枚入 THB880</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 1 個 THB230</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> |