

2017年5月

絶妙な口溶けのかき氷や自家栽培さくらんぼのパフェ、さくらんぼラスクなど

粒ぞろいの美味「山形スイーツ」ただ今到着。

第15回 やまがた展



- ・会 期:5月19日(金)~24日(水)
- ・営業時間:10:30~19:30 ※最終日は18:00閉場
- ・会 場:日本橋高島屋8階催会場

山形県ならではの美味しい名物を、実演も多彩に展開する「やまがた展」。

今回は新登場のスイーツに焦点をあてて、ご紹介いたします。

新登場<Ice cafe 弘水>(赤塚製氷)「完熟苺みるく(バニラソフト入)」850円(税込)

天童市舞鶴山の麓で明治41年に創業した[赤塚製氷]が手がける話題のかき氷専門店が初登場。削りにこだわった丁寧な氷に、県内産の野菜や果物を中心に使用したシロップと練乳をかけました。ふんわりとした氷とバニラソフトの絶妙な口溶けが話題の人気店です。

一番人気の「完熟苺みるく(バニラソフト入)」はもちろんのこと、日本橋高島屋限定の「だだちゃ豆みるく(バニラソフト入)」1,100円(税込・各日30点限り)も注目です。



新登場<HATAKE Cafe>(高橋フルーツランド)「大粒佐藤錦パフェ」

1,296円(税込・各日30点限り)

上山市で、土作りからこだわった果樹栽培を行う[高橋フルーツランド]。その中であって、収穫されたフルーツを使ったスイーツで知られる<HATAKE Cafe>が新登場。やまがた展が15回を迎えたことを記念して、自家栽培の厳選されたさくらんぼを使った「大粒佐藤錦パフェ」を特別企画しました。自信をもっておすすめする季節限定のおいしさをどうぞ。

新登場<麦工房シベール>「<季節限定>さくらんぼラスク」(1枚入×8袋)540円(税込)



ラスク専用のフランスパンを使い、丁寧に焼きあげた名店が新登場。特別企画として、山形県名産のさくらんぼを練り込んだ見た目も華やかな「さくらんぼラスク」を季節限定で販売。ひとくちほおぼるとさくらんぼの香りが口いっぱいに広がります。この他にもプレーンラスク(2枚入×12袋)864円(税込)やプレミアムラスク「ル・グレン99」(40g×2袋)756円(税込・300点限り)も販売するほか、

ひとくちラスク(1カップ・約80g)540円(税込)の実演販売も実施します。

<老舗 長栄堂>「スカイベリー®生ふわ苺もち<宇治抹茶プレミアム>」

(2個箱入)1,080円(税込・各日40点限り・お一人様2点まで)

<老舗 長栄堂>は、創業130余年、5代にわたり伝統の味と菓匠の技を受け継いでいます。

今回大粒の「スカイベリー®」を、山形県産つや姫米粉のふわふわお餅と宇治抹茶クリーム、ミルク餡で包んだ地元山形で大人気の創作苺大福を販売します。この大福は、今年の第27回全国菓子大博覧会・三重で、「名誉総裁賞(最高賞)」を受賞した逸品です。



<やまがた鳳凰倶楽部>

「佐藤錦」の発祥の地で代々続く3農園が技術を結集して作り上げた絶妙な甘みと酸味のさくらんぼの「産地直送・ご予約承り」をいたします。

また今回特別企画として、「ハウス栽培さくらんぼ盛り放題」(各日とも20kg限り)を行い、盛り付けの一部をお客様にお手伝いいたします。

- ・中盛り(約150g以上)756円(税込)
- ・大盛り(約300g以上)1,512円(税込)

※お持ち帰りはパックになります。

【お問合せ】 日本橋高島屋 TEL(03)3211-4111(代表)