

報道関係各位

新潟県産いちご「越後姫」と「Toshi Yoroizuka」がコラボ！ 期間限定スイーツをお楽しみください！

新潟県オリジナル品種のいちご、「越後姫」。芳醇な香りとジューシーな食感で人気の新潟を代表するブランドいちごです。

越後姫は、雪国の気象条件の下、養分を蓄えながら長いときは約2ヶ月かけてじっくり熟すため、短期間で熟したいちごに比べ、大粒で酸味が少なく甘みが強いのが特徴です。

生産量の少なさ等から、なかなか首都圏で見かけることは多くないいちごですが、出荷のピークである4～5月を前に、いち早く、東京都内の「Toshi Yoroizuka」でこの越後姫を使用した期間限定メニューを味わうことができます！

春の訪れを告げる新潟県産いちご「越後姫」をぜひお楽しみください。

「MOULIN ECHIGOHIME (ムーラン・エチゴヒメ)」

サクサクのパイ、まろやかなカスタードクリームとピスタチオクリームの上に、大粒の「越後姫」を贅沢に盛り付け、ムーラン(＝風車)に見立てたチョコレートラングドシャを飾りました。



3月9日(火)までの期間限定で以下店舗にて提供中！

●「Toshi Yoroizuka 東京」

住 所：東京都中央区京橋 2-2-1 京橋エドグラン 1F

T E L：03-6262-6510

営業時間：1階カフェ 11:00～19:00 (L.O18:00)

2階サロン 12:00～19:00 (L.O18:00)

*2階サロンのみ月曜定休(月曜日が祝日の場合は営業、翌火曜日が振替休日)

*ムーラン・エチゴヒメは2階サロンにて提供、2,000円(税込)※前菜付き

●「Toshi Yoroizuka ミッドタウン」

住 所：東京都港区赤坂 9-7-2 東京ミッドタウン・イースト 1F

T E L：03-5413-3650

営業時間：サロン 11:00～20:00 (L.O19:00)

ショップ 11:00～20:00

*ムーラン・エチゴヒメはサロンにて提供、1,430円(税込)



「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ 鎧塚俊彦 氏

1965年、京都府宇治市生まれ。欧州4か国で8年間修業の後帰国。2004年、東京都恵比寿に「Toshi Yoroizuka」をオープン。エクアドルの自社管理農園をはじめ、神奈川県小田原市のレストラン、マルシェ、パティスリー併設の農園で素材づくりも。東京・小田原に5店舗を展開中。

■「越後姫」とは

越後姫は新潟県が開発したオリジナル品種で、芳醇な香りとジューシーな食感で人気のブランドいちごです。雪国の気象条件の下、養分を蓄えながら長い時だと約2ヶ月かけてじっくりじっくり熟すため、短期間で熟したいちごに比べて大粒で甘みの強い果実となります。「可憐でみずみずしい新潟のお姫さまのようだ」ということから「越後姫」と命名されました。

出荷のピークは4～5月で、これからどんどん甘みが乗ってきます。お見かけの際は是非お買い求めください。

- 名称 : 「越後姫」
“可憐でみずみずしい新潟のお姫様のようだ”ということから名付けられた
- 収穫時期 : 11月～6月（4～5月が出荷のピーク）
- 販売場所 : 首都圏の百貨店、果物専門店 など
- 味 : 酸味が少なく、甘みが強い
- 香り : 華やかで濃厚な香り
- 食感 : 果汁味あふれる、なめらかな果肉



～本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先～
新潟県農林水産部 食品・流通課 服部
TEL：025-280-5305
Email：ngt060040@pref.niigata.lg.jp