

【PRESS RELEASE】

2026 年 1 月 9 日
株式会社ロイヤルホテル

おうちで楽しむいちご尽くしの贅沢！ ケーキやパン全 10 種が登場

グルメブティック メリッサ「いちごフェア」

販売期間:【第 1 弾】2026 年 1 月 10 日(土)～1 月 31 日(土)

【第 2 弾】2026 年 2 月 1 日(日)～2 月 28 日(土)

【第 3 弾】2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 14 日(火)

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 植田^{うえだ} 文一^{ふみかず})は、2026 年 1 月 10 日(土)から 4 月 14 日(火)まで、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション」1 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、いちごを使った可愛いケーキやパン全 10 種を販売する「いちごフェア」第 1 弾～第 3 弾を開催します。



グルメブティック メリッサ 「いちごフェア」イメージ

ケーキは、旬のいちごをたっぷりとのせた「いちごのタルト」をはじめ、ピスタチオの緑に、ベリーのコンフィチュールとムースリズの層が色鮮やかな「フレジエ」など全 4 種がラインアップ。さらに、いちごを使ったパンは、サクサクのデニッシュ生地に、カスタードクリームを絞りいちごをのせた「ロイヤルストロベリーデニッシュ」や果肉感のあるあまおういちごジャムを使用した「復刻 ジャムパン」など全 6 種が登場します。

さまざまな味わいでいちごを楽しめる「いちごフェア」の詳細は次の通りです。

◇「いちごフェア」詳細

<https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/products/strawberry-fair-2026>

＜ お客様のご予約・お問い合わせ先 ＞

「グルメブティック メリッサ」 TEL.06-6448-2412(直通)【営業時間】10:00～19:00

<https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>

***** 本件に関する取材の問い合わせ先 *****

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 川原^{かわはら} 知巳^{ともみ}

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474

■グルメブティック メリッサ「いちごフェア」概要

【期 間】 第1弾:2026年1月10日(土)～1月31日(土)
第2弾:2026年2月 1日(日)～2月28日(土)
第3弾:2026年3月 1日(日)～4月14日(火)

【販売時間】 10:00～19:00

【販売場所】 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション 1階「グルメブティック メリッサ」

【商品概要】

■ケーキ(生菓子)

①いちごのタルト 800 円

サクサクのタルト生地に、バニラ香るなめらかなカスタード
といちごの酸味のバランスが絶妙です。

旬のいちごをたっぷりのせました。

※いちごのタルトは 1/10(土)～4/14(火)の期間販売します。



【第1弾】

②フレジェ 860 円

ピスタチオの緑に、ベリーコンフィチュールと
ムースリーヌの層が色鮮やかなケーキです。
ほのかに香るキルシュですっきりとした味わいです。



【第2弾】

③いちごのパリプレスト 860 円

自転車の車輪が由来のリング状の伝統菓子です。
アーモンドをトッピングしたシュー生地の上に濃厚な味わいの
いちご風味のカスタードクリームをサンドしました。



【第3弾】

④いちごのミルフィーユ 800 円

何層にも折り重ねたサクサクの自家製パイになめらかな
カスタードと旬ないちごをサンドしました。
味わうごとに広がるバター風味をお楽しみください。



■パン

⑤復刻 ジャムパン 336 円

果肉感のあるあまおういちごジャムを使用した、
ジャムパンです。

※復刻ジャムパンは 1/10(土)～4/14(火)の期間販売します。

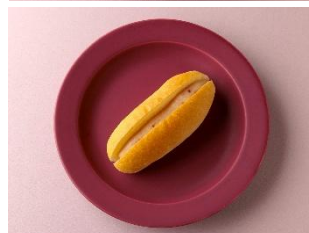


⑥ミニいちごミルクフランス

263 円

ミルククリームにあまおういちごジャムを合わせたクリームを
ミルクフランスに絞りました。

※ミニいちごミルクフランスは 1/10(土)～4/14(火)の
期間販売します。



【第1弾・第2弾】

⑦いちごと練乳のちぎりパン 270 円

ミルククリームといちごのコンポートが入った、ひと口サイズにちぎって食べやすく仕上げた菓子パンです。



⑧ロイヤルストロベリーデニッシュ 400 円

サクサクのデニッシュ生地(に、カスタードクリームを絞り、いちごをのせました。



【第3弾】

⑨かまくらいちご 300 円

もっちりとした抹茶風味の求肥に白あんといちごをまるごと1粒閉じ込め、ふわふわの豆乳ロール生地で包みました。



⑩三角いちごデニッシュ 400 円

ドライいちご入りカスタードクリームといちごのスライスをサクサクのデニッシュでサンドしました。



※料金は税金を含みます。 ※写真はすべてイメージです。

※商品は予告なく販売を終了することがあります。

※販売期間は状況により変更する場合があります。