

【PRESS RELEASE】

キュートないちごスイーツ&パンで華やかに

## グルメブティック メリッサ「いちごフェア」

販売期間:【第一弾】:2024年1月12日(金)~2月29日(木)

【第二弾】:2024年3月1日(金)~4月15日(月)

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 文一<sup>うへだ ふみかず</sup>)は、2024年1月12日(金)から4月15日(月)まで、リーガロイヤルホテル(大阪)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」にて、いちごを使った可愛いケーキやパン全10種類を販売する「いちごフェア」を2期に分けて開催します。



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(生菓子)全4種類

ケーキ(生菓子)は、ココナッツを加えて風味良く焼き上げたタルトに苺のジュレやカスタードクリームに甘酸っぱい苺をトッピングした「いちごのタルト」をはじめ、ふんわりと軽い口どけのゆずガナッシュと甘酸っぱいベリーのジュレがアクセントの「いちごのムラングシヤンティ」や苺のジュレ、苺のムース、ピスタチオのムースを層にした、華やかな見た目の「いちごのヴェリーヌ」、サクサクのパイ生地に2種のムーススライスと苺のコンカッセやコンフィチュールを層にした「いちごのミルフィーユ」の4種類を販売します。

### ■パン全6種類

苺を使ったパンは、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、苺をのせた「ロイヤルストロベリーデニッシュ」やミルククリームと苺のコンポートを入れ、ひと口サイズにちぎって食べやすく仕上げた「いちごと練乳のちぎりパン」、もっちりとした抹茶風味の求肥に白あんと苺をまるごと1粒閉じ込め、ふわふわの豆腐パン生地で包んだ「かまくらいちご」など全6種類が登場します。

さまざまな味わいで苺を楽しめる「いちごフェア」の詳細は次の通りです。

< 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

「いちごフェア」ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/products/strawberry-fair-2024>

\*\*\* 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 知巳<sup>かわはら ともみ</sup> 藤本 絵理<sup>ふじもと えり</sup>  
〒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】 第一弾:2024年1月12日(金)~2月29日(木)

第二弾:2024年3月1日(金)~4月15日(月)

【販売時間】 10:00~19:00

【販売場所】 グルメブティック メリッサ(1階)

【商品概要】

### 【第一弾】2024年1月12日(金)~2月29日(木)

#### ■ケーキ(生菓子)

① いちごのタルト 800円

ココナッツ風味のタルトに苺のジュレやカスタードクリームを絞り、甘酸っぱい苺をトッピングしました。

※いちごのタルトは1/12(金)~4/15(月)の期間販売します。

② いちごのムラングシャンティ 800円

ふんわりと軽い口どけのゆずガナッシュと甘酸っぱいベリージュレがアクセントのムラングシャンティです。

#### ■パン

③ いちごと練乳のちぎりパン 240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。

④ ロイヤルストロベリーデニッシュ 340円

サクサクのデニッシュ生地、カスタードクリームを絞り、苺をのせました。

⑤ いちごのジャムパン 300円

自然な甘さと酸味のある苺ジャムを入れ、かわいらしいお花型に仕上げました。

①



②



③



④



⑤



### 【第二弾】2024年3月1日(金)~4月15日(月)

#### ■ケーキ(生菓子)

① いちごのタルト 800円

ココナッツ風味のタルトに苺のジュレやカスタードクリームを絞り、甘酸っぱい苺をトッピングしました。

※いちごのタルトは1/12(金)~4/15(月)の期間販売します。

⑥ いちごのヴェリーヌ 800円

苺チョコをコーティングしたクランブル、苺のジュレ、苺のムースにピスタチオムースを層にした食感が楽しいヴェリーヌです。

⑦ いちごのミルフィーユ 800円

サクサクのパイ生地に2種のムースリーヌと苺のコンッセやコンフィチュールを層にしました。

#### ■パン

⑧ キューブいちごクリームサンド 300円

竹炭を練り込んでマーブル模様にしたブリオッシュ生地をキューブ型に焼き上げ、苺クリームチーズをサンドしました。

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苺をまるごと1粒閉じ込め、ふわふわの豆腐パン生地で包みました。

⑩ 三角いちごデニッシュ 380円

ドライ苺入りカスタードクリームと苺のスライスをサクサクのデニッシュで挟みました。

①



⑥



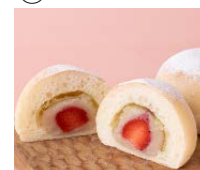
⑦



⑧



⑨



⑩



※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。