



# ぐんまのやよいひめ 新作スイーツ ぐんまのやよいひめ × Toshi Yoroizuka

有名パティシエが創るクリスマスケーキ！

群馬県は、大きな果実、甘さと酸味のバランスが特長の群馬県が生んだ独自のいちご品種「やよいひめ」の魅力を引き出すため、フルーツに造詣の深い世界的有名パティシエ鎧塚俊彦氏とのコラボ企画による「やよいひめ」を使用した新作クリスマスケーキを、日本橋三越本店／銀座三越にて、限定100台を12月23日(金・祝)～25日(日) (日本橋三越本店:10月4日(火)から12月13日(火) 銀座三越:10月8日(土)から12月11日(日) 予約受付) に予約販売します。



クリスマスケーキ「やよいひめ」

2015年より鎧塚氏とタッグを組んで、お客さまの五感に訴える独創性の高い「やよいひめ」のスイーツを開発しています。

今年も三越伊勢丹の基幹2店舗（日本橋三越本店・銀座三越）にて、「やよいひめ」をたっぷり使用したクリスマスケーキを提供します。

皆様におかれましては、是非この機会に「ぐんまのやよいひめ」の魅力を知っていただきたく存じます。

## 【Toshi Yoroizuka】クリスマスケーキ

品名：やよいひめ  
価格：10,001円（税込）  
内容：クリスマスケーキの主役であるいちご。中でもおいしい群馬県産「やよいひめ」をたっぷり使用し、いちごとラズベリーにアクセントの パッションフルーツを合わせました。

販売店舗：日本橋三越本店、銀座三越

数量：100台

販売期間：12月23日（金・祝）～25日（日）

予約受付：店頭／電話／インターネットにて

・店頭受付：日本橋三越本店:12月13日（火）まで  
/本館地下1階 洋菓子側エレベーター脇クリスマス特設カウンター  
銀座三越:12月11日(日)まで/地下2階 特設カウンター

・電話受付：日本橋三越本店:12月13日（火）まで 午前10時30分～午後7時30分  
銀座三越:12月11日(日) まで 午前10時30分～午後8時

※申し込み電話番号/日本橋三越本店:0120-312-369 銀座三越:0120-027-354

・ネット受付：日本橋三越本店:12月12日（月）午後11時59分 まで

銀座三越:12月10日(土)午後11時59分 まで

※URL/ [www.mitsukoshi.co.jp/cake](http://www.mitsukoshi.co.jp/cake)

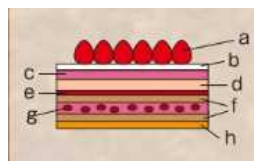


Toshi Yoroizuka  
オーナーシェフ 鎧塚俊彦氏



やよいひめ

### クリスマスケーキ やよいひめ詳細



- a. 苺ホール（やよいひめ）
- b. 生クリーム
- c. ラズベリーのムース
- d. パッションフルーツのムース
- e. 苺のジュレ
- f. タコワーズ生地
- g. サブレ

### 【リリースに関する問合せ】

広報事務局 フルハウス 石松(y.ishimatsu@fullhouse.jp)/高木 (a.takagi@fullhouse.jp)

TEL : 03-5413-0226/0233 FAX : 03-3401-8085