

新作ケーキは春色チューリップ！可愛すぎるスイーツの花園 「TOKYOチューリップローズ」

2020年3月1日(月)新作ケーキ発表

株式会社グレイプストーン(本社：東京都中央区銀座)の可愛すぎるスイーツブランド「TOKYOチューリップローズ」<https://www.tuliprose.jp/>は、2021年3月1日(月)に新作ケーキコレクションを発表します。



●記念すべき開店2周年の春に、チューリップ&ローズな新作ケーキ発表！

2019年3月1号店誕生と同時に人気集中でオープン1ヶ月で50万個を販売。2020年には大阪・名古屋にも出店して連日行列人気のスイーツブランドになった「TOKYOチューリップローズ」が、この春、待望の新作ケーキを発表します。

ブランドコンセプトは、“可愛いチューリップ&ローズを、本格味で召しあがれ！”。パリで腕を磨いた若きシェフ金井理仁(カナイ・マサヒト)の世界を、思いきりオシャレなスタイルでたっぷりお楽しみいただきます。ひと目でひと口でハッピーになれるチューリップ&ローズのケーキ達で、どうか自分をご機嫌にしてあげて！

Soufflé Cheesed Tulip



● **NEW** 黄色いチューリップはチーズのつぼみ、チーズクリーミースフレ。

「僕自身もまだ食べたことのない、“クリーミースフレ”を作ってみたかったです。(シェフ 金井理仁)」

しゅるしゅる溶けてしまう はかないスフレを、舌の上で濃厚にとろける「クリーミースフレ」に高めました。チーズの香りを予感させる黄色いチューリップの中にたっぷりつまっているのは、チーズの女王カマンベールの香りとクリームチーズの贅沢な口どけ。低温でじわじわ焼いてチーズのリッチな美味しさをひきだした自慢の一品です。

『スフレチーズドチューリップ』810円（本体価格750円）

Chocolane Rose



● **NEW** レモンバーベナの香りにひたる、癒やしのショコラローズ。

「ほっとひと息つきたい時。僕にとっておきは、朝マルシェで仕入れたレモンバーベナで入れたハーブティーでした。こんな時だからこそ癒やしの香りをみなさんに。(シェフ金井理仁)」

リッチな炭火焙煎でカカオ豆のkokをたっぷり引き出した“炭火ショコラ”ムースのバラ。癒やしの香りとしてフランス中で愛されるレモンバーベナを溶かしこみました。思いっきり濃厚なkokなのにレモンのような香りで爽やかになってしまう、身も心も癒やされる不思議なショコラケーキです。

『ショコラーネローズ レモンバーベナ』810円（本体価格750円）



● **NEW** 世界中の栗を味わいつくす、栗重ねのモンブランのバラ。

「今回のテーマは“栗と真正面から真剣勝負”。香りも食感もさまざまな世界中の栗の味覚を、とことん楽しんでほしい。(シェフ金井理仁)」

まっぼっくりのように濃密に花びらを重ねた、シェフオリジナルの“バラのモンブラン” NEWバージョンです。栗本来のおいしさがつまった“和栗モンブランクリーム”。シェフがパリで親しんだ欧州マロンがベースの“スタンダードモンブランクリーム”。リッチな5層重ねの中には、香り高い渋皮をまとった韓国マロンをまるごとひとつぶ。世界中の栗を味わいつくすモンブランです。

『バラボックリ・モンブラン 和栗&マロン』810円（本体価格750円）



● STANDARD OPEN時からのゆるぎない定番、とろけおちるショートケーキ。

「苺とクリームとスポンジが全部一緒にとろけたら、きっと最高に美味しいはず。(シェフ金井理仁)」

TOKYOチューリップローズ1号店誕生当時から続く定番の一品も、変わらず登場します。思いきり柔らかく仕上げた生クリーム。とろとろの苺ソース。スプーンでしか味わえない「とろけおちるショートケーキ」です。いまの時期に収穫される新鮮な苺を、チューリップローズスタイルで盛りつけました。

『チューリップローズショート』810円（本体価格750円）※通年販売中



【シェフ情報】金井理仁(カナイ・マサヒト)

1986年生まれ。専修大学経営学部在学中に東京製菓学校にてお菓子作りを学ぶ。ハイアットリージェンシー東京にて皿盛りのデセールやプチガトーはもちろん、ショコラやウェディングの華やかな細工菓子まで、パティシエとしてあらゆる洋菓子の技術を磨いた。2013年に渡仏。パリにて、シェフ・パティシエをつとめる。2017年に帰国後、集大成として「TOKYOチューリップローズ」を手がける。



TOKYOチューリップローズ西武池袋店

【ショップ情報】

ショップ名：TOKYOチューリップローズ(トーキョーチューリップローズ)
場所：西武池袋本店 西武食品館 地下1階(北B3)=〈スイーツ&ギフト〉
<https://www.sogo-seibu.jp/ikebukuro/>
※当リリース掲載の生ケーキは、時期により羽田空港店でも販売いたします。

■TOKYO チューリップローズとは

<https://www.tuliprose.jp/>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/tokyotuliprose/>

「TOKYO チューリップローズ」のコンセプトは、“可愛いチューリップ&ローズを、本格味で召しあがれ！”。パリで腕を磨いた若きシェフ金井理仁(カナイ・マサヒト)の世界を、思いきりオシャレなスタイルでたっぷりお楽しみいただけます。

西武池袋本店に1号店グランドオープン

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000119.000025606.html>

オープン1ヶ月で50万個を販売

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000130.000025606.html>



株式会社グレーストーンのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25606