

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2019年8月27日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX 2019 AUTUMN>

“飲む焼芋”や、“大人のためのハロウィングルメ”など 新感覚の秋グルメ特集

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、秋の豊かな恵みを一流の作り手がアレンジした今秋限定のスイーツや特別メニューを多数展開します。今年の秋は「りんご」と「芋」。新しい「焼芋」の形や、若者文化から大人が楽しむものへと進化した「ハロウィン」グルメなど、新たな食の楽しみ方を提案します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。GINZA SIX が厳選した個性溢れるブランドが揃います。

■GINZA SIX 秋の最旬グルメトレンド

①新感覚の芋体験！「芋」を使ったスイーツ



飲む焼芋
(南風農菓舎・デザートハウス)



在来品種芋のパイ包み
(南風農菓舎・デザートハウス)



芋のパフェ
(JOTARO SAITO)

②「大人ハロウィン」を楽しむグルメ



ハロウィンアフタヌーンティーセット
(THE GRAND GINZA)

③旬の「りんご」を使ったスイーツ



毒リンゴグミ/リンゴグミキャンディー
(キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE)

④今年イチオシの秋グルメ



別製まるとパフェ[秋望(しゅうぼう)]
(中村藤吉本店)

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次項以降をご参照ください。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 山口、大谷

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

新時代の「芋」体験！

①「芋」を使ったスイーツ

今回新たに開発された新感覚の“飲む焼芋”や、芋菓子専門店だからこそ実現できた“幻の芋”を堪能できる希少価値の高いスイーツ、着物専門店が提供する様々な芋を同時に楽しめるパフェなど、今秋のトレンド大本命の芋スイーツが集結！定番から新たな芋の楽しみ方提案まで、芋を味わい尽くすグルメが揃いました。



飲む焼芋 <紫芋、熟し芋、芋の葉>
(南風農菓舎・デザートハウス)
価格:各 600 円

焼芋は食べるのではなく、飲む時代へ！ひとくち含むと口いっぱい焼芋の風味が広がる、焼芋のデザートドリンクです。原料の芋は、南風農菓舎が 160 品種を育てる芋畑から飲む焼芋に合う品種を厳選。品種の違う芋達をブレンドし、フルーティな「紫芋」、深い味わい「熟し芋」、「芋の葉」の個性豊かな 3 種類をご用意しました。



在来品種芋のパイ包み 5 個入
<花魁芋、源氏芋、白芋、隼人芋、種子島紫芋>
(南風農菓舎・デザートハウス)
価格:2,500 円

約400年前に伝来して栽培しやすいように改良を重ねてきた芋。元の品種は栽培が難しく、現在ではほとんど栽培されていません。その「在来品種」を、芋菓子専門店のプライドをかけて蘇らせました。「幻の芋」の味わいが楽しめる、希少価値の高いお菓子です。



芋のパフェ
(JOTARO SAITO)
価格:2,000 円

紫芋とさつまいものクリームに、寒天・白玉・アイスが入ったパフェです。トップは芋のアイスに温かいお米のソースをかけて、アフォガード仕立てにしました。

大人が心弾む上質なハロウィン

②「大人ハロウィン」を楽しむグルメ

“おうちハロウィン”の主役となるビッグサイズのプリンや、ハロウィンパーティのプチギフトに最適な“光るロリポップ”、秋の食材をふんだんに使用したハロウィン限定のアフタヌーンティーなど、本物志向の大人が楽しむための「大人ハロウィングルメ」を多数ご用意しました。



ハロウィンパーティかぼちゃプリン
(マーロウ)
価格:4,800 円

ハロウィン限定パーティーサイズのかぼちゃプリンです。かぼちゃの濃厚さに合わせてシナモンやナツメグの香りがプリンを引き立てます。表面には可愛らしいおぼけの焼印を入れました。



光るロリポップキャンディ
(キャンディアートミュージアム
by PAPABUBBLE)

毎年人気のロリポップキャンディ。スティックにLEDライトが付いていて、スイッチを入れると光ります。今年はおぼけが新登場！おうちハロウィンを盛り上げる、楽しいアイテムです。



ハロウィンアフタヌーンティーセット
(THE GRAND GINZA)
価格:4,200 円

銀座マキシム伝説のスイーツ“苺のミルクフィーク”のハーフポーションも楽しめる、秋の食材をふんだんに使用した当店自慢のアフタヌーンティーセットです。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋のおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。

パティシエの遊び心が溢れる華やかな逸品

③旬の「りんご」を使ったスイーツ

贈り物にも喜ばれるりんごシェイプのグミキャンディーや、伝統のフランス菓子をモダンにアレンジしたりんごのパウンドケーキ、世界的にも有名なパティシエのこだわりが凝縮されたりんごのムースなど、パティシエの自由な発想により生まれた GINZA SIX でしか味わえない旬のりんごスイーツを揃えています。



毒りんごグミ/りんごグミキャンディー
(キャンディアートミュージアム
by PAPABUBBLE)

価格: 毒りんごグミ 2,777 円

りんごグミキャンディー 1,666 円

紅玉くらいのサイズの毒りんごグミ(写真奥)は、何のフルーツのフレーバーなのか食べてみるまでのお楽しみ。りんごグミキャンディーは、赤りんご、青りんご、和梨のセットです。



デリス ポンム
(パティスリー パプロフ)

価格: 2,592 円

タルトタタンをモダンにアレンジした、上品で華やかなスイーツ。ドライりんごやいちじくを練りこんだシナモン風味のパウンドケーキに、カラメリゼしたりんごのコンポート、フレッシュいちじく、クルミをトッピング。全体をパッションフルーツのビュレでまともめました。



ポムキャラメル
(PHILIPPE CONTICINI)

価格: 各 800 円

コロんとしたまんまるのフォルムが愛らしい、バニラをほんのり効かせたりんごのムース。ムースの中には、アニスが隠し味になったりんごのコンポートとクリームキャラメルの層が。フィリップ・コンティチーニ氏のこだわりと、りんごのおいしさが詰まった一品です。

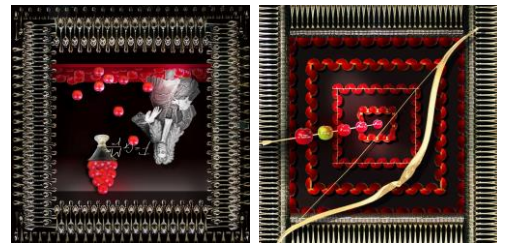
B2F フードフロアでは、「りんご」をモチーフにしたアートディスプレイを展示！

1年を通して様々なテーマで「食とアートの融合」を表現している2面のショーウィンドウに、りんごをモチーフにしたディスプレイが登場します。ウィンドウの1面ではマザーグースの“A was an apple-pie”とウィリアム・テルの伝説を、もう1面では、ニュートンの万有引力の閃きを題材に、りんごを用いてデザインしました。りんごは、聖書やことわざ、神話や白雪姫のような童話に登場し、想像力を豊かにしてくれる果物です。りんごの味覚と一緒に、少し不思議な世界観のディスプレイもお楽しみください。

【展示期間】2019年8月27日(火)～11月4日(月・休) 予定

【展示場所】B2F フードフロア

【タイトル】リンゴ・APPLE



※画像はイメージです

佐藤寧子(Pranks inc.代表/アートディレクター、デザイナー)

ショーウィンドウやポップアップショップを中心に、空間デザインを手がける。ストーリー性やユーモアを用い、コミュニケーションを生み出す空間表現を追求している。GINZA SIX のフードフロアでは、「食」を一貫したテーマとし、独自の視点で豊かさを表現している。



※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋のおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。

その他、各ショップがおすすめする秋の味覚が勢揃い！

④今年イチオシの秋グルメ

上質な抹茶と秋の味覚が融合した今秋限定のパフェや、シェフが腕をふるった秋の夜長に愉しみたいアペリティフメニュー、秋の実りを閉じ込めた濃厚なテリーヌなど、秋の恵みを味わい尽くす多彩な秋グルメが揃いました。



別製まるとパフェ「秋望(しゅうぼう)」
(中村藤吉本店)
価格:2,300円(予定)

銀座店限定の人気スイーツ「別製まるとパフェ」に、「和栗抹茶クリーム」「イチジク」「マロンシャーベット」「鳴門金時餡」を散りばめ、秋の実りをとじこめました。上質な抹茶がもつ豊かな香りと風味が融合した、彩り豊かな一品です。



17時からの「TASOGARE」
Wine&Pintxos
(THE GRAND GINZA)

価格:2,500円～
シェフ特製の本日のピンチョスの盛り合わせは、夕暮れどきのパーティタイムにぴったり。グラスワインのセットやお得なフリーフローなども充実しています。



京濃茶テリーヌ 実りの果実
(辻利)
価格:2,000円

栗、黒豆、イチジク、クランベリーが入った、濃厚な宇治抹茶のテリーヌショコラです。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋のおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。

<GINZA SIX NEWS>

■期間限定のポップアップショップ

▼NINA RICCI(ニナ リッチ) (3F)

新クリエイティブ・ディレクターに就任したルシェミー・ボッターとリジー・ヘレブラーによる新生ニナ リッチが登場。ナチュラルな甘さとポエティックな要素をミックスさせた、新しいフェミニティを提案したコレクションが並びます。

【展開期間】2019年8月27日(火)～9月24日(火)



▼yori(ヨリ) (4F)

綿に撚り(ヨリ)をかけて糸ができる最初の大切な工程である「撚り」から名づけたブランド「yori」。上質な素材とディテールにこだわったmade in Japanのアイテムを発表しています。期間中は、限定商品やウイークリーで届く先行商品が揃います。

【展開期間】2019年8月27日(火)～9月24日(火)



▼MOREAU PARIS(モロー・パリ) (3F)

19世紀初頭、パリでトランクメーカーとして発祥した<モロー>は2011年に新しいクリエイティブ・ディレクターを迎え、バッグ、革小物ブランド<モロー・パリ>として再生しました。伝統と革新を追求した製品は、「メイド・イン・フランス」にこだわり、フランスの伝統的なレザーグッズの技術をもつ熟練の職人によって丁寧に仕上げられます。「機能性の中の美」という信条のもと、デザインの美しさもさることながら、よりすぐりの高品質な素材を用いることにより、軽量ながら優れた耐久性を兼ね備えています。定番のアイテムから秋冬の新作まで幅広く揃います。

【展開期間】2019年9月25日(水)～10月29日(火)



▼Chaos(カオス) (4F)

“カオス”の時代にあっても、自由かつインディペンデントな感性と高感度なテイストを大切にする「大人のための上質な日常着」を提案するブランド。アウター・ニットを中心に、素材やディテールにこだわったオリジナルコレクションを展開。

【展開期間】 2019年9月25日(水)～10月29日(火)

**<GINZA SIX 基本情報>**

【TEL】03-6891-3390 (GINZA SIX 総合インフォメーション 受付時間 10:30～20:30)

【ADDRESS】〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】<https://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:30 レストラン(6F、13F) 11:00～23:00

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)