

報道関係各位

東京ミッドタウンマネジメント株式会社

東京ミッドタウンでしか購入できない限定アソート BOX が再登場！！
「スイーツの宝石箱」「銘店の調味料セット(鍋)」

2012 年 11 月 7 日(水)～ 販売開始

東京ミッドタウン(事業者代表 三井不動産株式会社)は、2012 年 11 月 7 日(水)より、東京ミッドタウン内の人気ショップから選りすぐりの逸品を詰め合わせたオリジナル BOX、「スイーツの宝石箱」と「銘店の調味料セット(鍋)」を販売します。

東京ミッドタウンがオリジナル BOX を発売するのは 4 回目。各店の人気商品を詰め合わせたオリジナル BOX は毎回、好評を博しています。「スイーツの宝石箱」には、「Toshi Yoroizuka」など東京ミッドタウンならではのスイーツショップの人気商品のほか、「Four leaves cafe Msweets」のポリフェノールたっぷりの“紫いものマドレーヌ”がオリジナル BOX 限定で登場します。

「銘店の調味料セット(鍋)」は鍋料理に役立つ調味料を詰め込んだオリジナル BOX。味の決め手となる“だし”に加え、箸や湯豆腐スプーンなど小物類がうれしい、これからの季節にぴったりな詰め合わせ BOX です。

是非、お歳暮の贈答や、手みやげにご活用ください。

スイーツの宝石箱

税込 3,800 円(送料別)

限定 250 個



銘店の調味料セット(鍋)

税込 5,000 円(送料込)

限定 150 個



【発売期間】 11/7(水)～(売り切れ次第終了)

【販売店舗】 Green DeLi (ガレリア B1F/03-5413-7510)

■掲載時の一般の方のお問い合わせ先■ 東京ミッドタウン・コールセンター TEL : 03-3475-3100

■東京ミッドタウンホームページ■ <http://www.tokyo-midtown.com/jp/index.html>

『スイーツの宝石箱』 商品紹介 東京ミッドタウンの人気スイーツを詰め合わせた限定アソート BOX

■pâtisserie Sadaharu AOKI paris

ーフロランタン(ナチュラル)

ーフロランタン(ショコラ)

発酵バターをたっぷり使用した香ばしいフロランタン。今回は2種類のフロランタンを選定。ナチュラルはバターの香りとキャラメル之苦味が特徴的、ショコラは2つのビターでより濃厚な味わいです。



■Toshi Yoroizuka

ーアマンド

ーアマンドフレーズ

ーフィナンシェ

東京ミッドタウンの人気店、「Toshi Yoroizuka」からは焼き菓子、アマンドとフィナンシェをラインナップ。アマンドはアーモンドと卵黄をたっぷりとし、贅沢に作ったプレーンと苺の2種類。焦がしバターとアーモンドの香ばしい風味が魅力のフィナンシェは、紅茶との相性も抜群です。



■Four leaves cafe Msweets

ー紫いものマドレーヌ

ーマドレーヌ

「Four leaves cafe Msweets」自慢のマドレーヌに加え、今回はオリジナルBOXのためだけに用意した“紫いものマドレーヌ”が加わりました。ポリフェノールたっぷりで、美容と健康にもオススメの女性に嬉しいスイーツです。



■ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

ースペシャルブレンドティー

開業以来、ホテルのイメージにピッタリと好評を博している「ザ・リッツ・カールトン東京」のオリジナル紅茶「スペシャルブレンドティー」。アッサムをベースにシナモンやジンジャーが入ったスパイシーな風味が特徴です。これからの季節はミルクティーで楽しむのがおすすめ。

ーオリジナルキャラ

リッツ・カールトンのロゴが魅力のヴァローナ製のチョコレート。人気商品です。



■京はやしや

ーほうじ茶バウムクーヘン

ー抹茶バウムクーヘン

老舗のお茶屋さんが展開するカフェ、「京はやしや」からは石臼挽き抹茶と香り高いほうじ茶をふんだんに使用した、ほんなり上品なお茶のバウムクーヘンがミニサイズで登場です。



■浅野屋

ーシュガーラスク

「浅野屋」のラスクはさっくり軽いフランスパンにバター、シュガーを程よくトッピング。シンプルだからこそ美味しさが際立つ、お土産にも喜ばれる商品です。



『銘店の調味料セット(鍋)』 商品紹介
東京ミッドタウンの銘店調味料をラインナップ
2013年の干支入りふきんや、おめでたいお箸もセットされた限定BOX

■SAKE SHOP 福光屋

ーあじ満(みつる)

金沢の酒蔵、「福光屋」では高級料理酒をコンセプトに開発した9月発売の新製品が登場。契約栽培した酒米の最高峰・山田錦のみを原料に丹念に仕込んだ純米酒を蔵内で5年間熟成させました。和食にはもちろん、洋食、中華料理等、あらゆる料理を風味豊かに味わい深く仕上げます。



■茅乃舎

ーつぶぽん酢

博多にある、自然食料理店「茅乃舎」で生まれた万能ぽん酢と野菜だしを選定しました。つぶぽん酢は、こだわりの食材をふんだんにつかった、今までにない味わいのぽん酢。鍋料理はもちろん、炒め物にも使用できます。



ー野菜だし

野菜だしは野菜を粉末にして、ご家庭で使いやすくした日本の洋食にあうだしとして人気の逸品です。

■酢重ダイニング 六角

ー田楽みそ

2012年6月、東京ミッドタウンにオープンした「酢重ダイニング 六角」。軽井沢の味噌醤油専門店からは田楽みそが登場します。ふろふき大根や味噌田楽はもちろん、野菜の和え物、ナスの炒め物など活用法は自由自在です。



■平田牧場

ー純粋コラーゲン入りとびうおだし

平田牧場銘柄豚の店、「平田牧場」の純粋コラーゲン入りとびうおだしは日本海沿岸地方を代表する、深みのある旨味でしつこさのない上質な高級だしです。しゃぶしゃぶはもちろん、様々な鍋料理に使用することができます。



■遊 中川

ーいろいろ箸5膳セットまたは おめでと箸(購入時にどちらかを選べます)

ー花ふきん

今回のオリジナルBOXにはお箸とふきんにもこだわりの逸品を加えました。「遊中川」のお箸は吉野杉を使った、こだわりの商品。パッケージに2013年の干支をあしらった花ふきんは、奈良県の特産品蚊帳生地を使ったグッドデザイン賞を受賞した商品です。



■WISE・WISE tools

ー銅線巻湯豆腐スクイ

金物道具の産地、新潟県・燕で1点、1点手作業で作られた豆腐スクイ。柄の部分の銅線巻きはデザインのポイントになっており、銅自体の殺菌効果も期待できます。料亭でも長く使われてきた、用の美を兼ね備えた道具です。

