

バイヤーが足で探した**こだわり品種の苺**を使用 ブランド横断でいちごタルト特集開催

そごう・西武では、クリスマスの生ケーキ販売最盛期に向けて、こだわり品種の苺を使って、ブランド横断でオリジナルのいちごタルトを開発いたしました。本来、苺をスイーツにつかう際に重要なのは、しっかりとした酸味と歯ごたえのある果肉。一般的な生食用の品種では満たせない特徴を持つ、スイーツに向く苺を求めて、当社バイヤーが産地まで足を運び、出会ったのがこだわり品種「すずあかね」。今回は、「すずあかね」をはじめとする、こだわり品種の苺を使い10ブランドのお取引先の協力を得て、オリジナルいちごタルトを開発。そごう・西武の計13店舗で販売。差別性高い商品展開によって、12月いちごスイーツ全体で前年売上の1割増しをめざします。

- フェア名称: 2015クリスマス ストロベリーフェア いちごタルト特集
- 会期: 2015年12月25日(金)まで ※商品により販売終了時期が異なります
- 展開店舗: 西武池袋本店、そごう横浜店、千葉店、広島店など計13店舗
- 展開ブランド/種類 : 10ブランド13種類 (うち、「すずあかね」使用は6ブランド8種類)

宮城県産のこだわり苺「すずあかね」

国交省認定 水の郷百選の「宮城県七ヶ宿町(しちかしゆくまち)」で、蔵王山系のミネラル豊富な天然水を使用して作られている「すずあかね」。夏季冷涼な気候を活かして栽培がおこなわれています。生産者「杜のいちご」の山口さんが、一般の苺は洋菓子に使うには甘みが強く食感が柔らかすぎると感じ、種苗会社と試行錯誤した結果たどりついた、まさにスイーツのための苺。適度な果肉の硬さと、クリームと相性の良い味の濃さ、しっかりとした酸味が特徴。



洋菓子お取引先6ブランドが「すずあかね」で競演

そごう・西武はこのこだわり苺を生産者のご協力を得て早期に数量確保。この素材を、6つの人気洋菓子ブランドとのコラボレーションで、そごう・西武オリジナルいちごタルトの開発につなげました。人気実力とも備えたパティスリーがすずあかねの個性を生かして競演しています。

(参加ブランド/アンリ・シャルパンティエ、アンテノール、ブルミッシュ、フルーツJ、バクセンモーツアルト、サルテリア)



そごう・西武オリジナルいちごタルト一例 ※下記表示価格はいずれも税抜き



(アンテノール)すずあかねいちごのクリームタルト
(直径12cm) 2,700円



(ブルミッシュ)いちごのタルト
(直径12cm) 3,800円



(アンリ・シャルパンティエ)いちごのタルト
580円