

『Made in ピエール・エルメ』にて 「イバラキング」を使用したコラボスイーツが初登場

世界的に著名なフランス人パティシエ ピエール・エルメが選りすぐった日本の素晴らしい物を世界に発信するブランド『Made in ピエール・エルメ』にて、茨城県オリジナルメロン「イバラキング」を使用したコラボスイーツが期間限定で販売されます。

バニラソフトクリームに、さくさくとした食感のマカロン生地やメレンゲ、メロン「イバラキング」を贅沢にトッピングし、ミックスベリーソースで仕上げた一品です。同店でのイバラキングの取扱は今回が初めてとなりますので、何卒取材を賜りますよう、お願い申し上げます。

◆商品情報 メロンとミックスベリーソースのソフトクリーム



【期間】2024年6月26日（水）～7月3日（水）

1週間限定 ※数量限定無くなり次第終了

【店舗】Made in ピエール・エルメ（丸の内限定）

（東京都千代田区丸の内3-2-3二重橋スクエア1F）

【価格】990円（イートイン限定）※価格は税込です

Made in ピエール・エルメとは

フランス人パティシエ ピエール・エルメが選りすぐった日本の素晴らしいものを、日本から世界へ発信するブランド。全国14店舗とオンラインストアを展開し、日本各地の生産者とコラボレーションした食料品やスイーツを販売。

『Made in ピエール・エルメ』

<https://madeinpierreherme.co.jp/>



「イバラキング」は、10年以上の歳月をかけ、約400通り以上の掛け合わせを経て選ばれた、県オリジナル品種のメロン。「茨城のメロンの王様（キング）」になってほしい」そんな思いから名付けられました。上品な甘さ、爽やかな香り、なめらかな食感はまさに王様級です。

<フェアに関するお問い合わせ先>

TFC CO.,LTD 広報担当：小山 TEL：080-5180-9048 E-MAIL：oyama@tfcjapan.jp

<本資料に関する問合せ先>

茨城県営業戦略部農産物販売課 担当：石川・堀江

TEL：029-301-2855 E-MAIL：nouhan1@pref.ibaraki.lg.jp