



THE STRINGS.

OMOTESANDO



報道関係者各位

2024年4月26日
ザ スtrings 表参道

ピーターラビット™をモチーフにした愛らしいテイクアウトスイーツやギフトが新登場

ピーターラビット™ × ザ スtrings 表参道

『Peter Rabbit™ GIFT』期間限定販売

販売場所: ZelkovA Cake Boutique / 販売期間: 2024年5月9日(木)~7月23日(火)

ザ スtrings 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 宮田宏之)では、1階「ZelkovA Cake Boutique (ゼルコヴァ ケーキブティック)」にて、世界中で愛されているピーターラビットとのコラボレーションによる、スイーツやフラワーなど『Peter Rabbit™ GIFT』を2024年5月9日(木)~7月23日(火)まで期間限定でテイクアウト販売いたします。絵本『ピーターラビットのおはなし』シリーズに登場するキャラクターからインスパイアされ、たっぷりのフルーツと野菜を使用したオリジナルスイーツと、ピーターの青いジャケットをイメージしたブルーのお花がポイントカラーのフラワーギフト『Peter Rabbit™ Natural Garden』が誕生。ご自宅や大切な方へ、ピーターラビットの世界観を堪能できるスイーツやギフトをお届けいたします。



ゼルコヴァ ケーキブティックでは、ピーターラビットの世界観を堪能できるオリジナルケーキ2種とフラワー、テイクアウトアフタヌーンティーやオリジナルブレンドギフトティーを展開いたします。

オリジナルケーキはにんじんを使用したチーズケーキとフルーツがたっぷりのったタルトの2種をご用意。『キャロットチーズケーキ』は、ピーターの好物のキャロットをチョイスし、にんじんのグラッセを煮詰めたペーストを入れたバイクドチーズケーキ。シェフの“食べやすさ”にこだわった、しっとり濃厚な味わいとほのかなにんじんの風味がマッチした一品です。愛らしいピーターをイメージした焼印で仕上げています。『妹たちが摘んだフルーツタルト』は、ピーターの妹たちが摘んできたフルーツをたっぷりとのせたタルト。ココアパウダーが入ったクッキーとクレームフランジパンヌで作ったタルトに、とろりとしたカスタードクリームをのせ、苺やベリー、マンゴーやメロンなど色とりどりのフルーツをふんだんにトッピングいたしました。ベリーを摘んでいる妹たちのアートを添えてお届けいたします。

また専属のフローリストによる、ピーターの青いジャケットをイメージしたブルーのお花をポイントに、イングリッシュガーデンをテーマにした『Peter Rabbit™ Natural Garden』が登場。ピーターラビットの愛らしいメッセージカードを添え、愛や感謝の気持ちをお届けするギフトを提案いたします。母の日や父の日、お誕生日など記念日の贈りものにおすすめです。

ピーターたちが贈る愛らしいギフトとともに特別な時間をお過ごしください。

『Peter Rabbit™ GIFT』商品詳細



＜キャロットチーズケーキ＞

にんじんのグラッセを煮詰めたペーストを入れたバイクドチーズケーキ。シェフの“食べやすさ”にこだわった、しっとり濃厚な味わいとほのかなにんじんの風味がマッチした一品です。愛らしいピーターをイメージした焼印で仕上げています。



＜妹たちが摘んだフルーツタルト＞

ココアパウダーが入ったクッキーとクレームフランジパンヌで作ったタルトに、とろりとしたカスタードクリームをのせ、苺やベリー、マンゴーやメロンなど妹たちが摘んできた色とりどりのフルーツをふんだんにトッピングいたしました。ベリーを摘んでいる妹たちのアートを添えてお届けいたします。



＜Peter Rabbit™ Natural Garden＞

専属のフローリストによる、ピーターの青いジャケットをイメージしたブルーのお花をポイントにイングリッシュガーデンをテーマにしたナチュラルなフラワーアレンジメント。ピーターラビットの愛らしいメッセージカードを添え、愛や感謝の気持ちをお届けするギフトを提案いたします。

※ピーターラビットの人形はつきません



＜テイクアウト ピーターラビット™ アフタヌーンティー＞

ピーターラビットのアフタヌーンティーを、ご自宅でお楽しみいただけるテイクアウトセットです。3段のアフタヌーンティースタンドとして、そのままテーブルに飾ることができるオリジナルテイクアウトボックスでご提供いたします。

※ランチョンマット、コースター付き(各2枚ずつ)



＜ピーターラビット™ オリジナルブレンドギフトティー＞

『ピーターラビット™ アフタヌーンティー ～in Flower Garden～』開催につき、ピーターラビット™ × ザ スtrings 表参道のオリジナルブレンドギフトティーが登場。大自然の中を駆け回るピーターラビットたちをイメージしたString's限定のオリジナルブレンドティー。春の到来を祝福するかのようなフラワーと、甘くフルーティーなチェリーとサクランボに苺の香りを合わせたフレーバードティー。

*ルビシアとの共同開発により作成 <https://www.lupicia.com/>

————— <『Peter Rabbit™ GIFT』概要> —————

【販売期間】

2024年5月9日(木)～7月23日(火)

* 妹たちが摘んだフルーツタルトのみ5月11日(土)より販売開始

【販売場所】

ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック) / ザ スtrings 表参道 1F

【営業時間】

12:00～20:00

【料金】 ※すべて消費税込み

キャロットチーズケーキ / 妹たちが摘んだフルーツタルト 各 ¥2,800

Peter Rabbit Natural Garden ¥5,940

* 受け取り希望日の5日前までに要予約

テイクアウト ピーターラビット アフタヌーンティー ¥10,000(1セット2名様分)

テイクアウト ピーターラビット アフタヌーンティー オリジナルブレンドギフト付き ¥12,000(1セット2名様分)

ピーターラビット オリジナルブレンドギフトティー ¥2,000

【お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/peterrabbit/takeout.html>

【ピーターラビット™について】

作者ビアトリクス・ポターは1866年7月、ロンドンで生まれました。『ピーターラビットのおはなし』は、1893年に知人の病気の息子、ノエル少年に送った「絵手紙」から誕生した物語です。1901年、自身で『ピーターラビットのおはなし』の私家版を出版。1902年には絵に色を付けてフレデリック・ウォーン社から出版され、最終的には23冊の絵本を世に送り出します。ロンドンから自然豊かな湖水地方に拠点を移し、晩年は牧羊と自然保護活動に力を注ぎました。彼女が実際に暮らし、絵本にも描かれたヒルトップ農場はナショナル・トラストにより今も当時のままの姿で保存されており、世界中からピーターラビット™を愛する多くのファンが訪れています。この絵本シリーズは世界110ヶ国48ヶ国語にて発行され、累計発行部数2億5,000万部以上の世界的ベストセラーとなっています。2022年には『ピーターラビットのおはなし』出版120周年を迎えました。

●ピーターラビット™日本公式サイト <https://www.peterrabbit-japan.com/>

●ピーターラビット™日本公式Instagram「ピーターラビット™のいる暮らし」 <https://www.instagram.com/peterrabbit.jp/>

PETER RABBIT™
Beatrix Potter™



BEATRIX POTTER™ © Frederick Warne & Co., 2024.

Frederick Warne & Co. is the owner of all rights, copyrights and trademarks in the Beatrix Potter character names and illustrations. Licensed by Frederick Warne & Co. Ltd. All Rights Reserved.

■ご掲載に際しては、下記のクレジット表記をお願いします。
BEATRIX POTTER™ © Frederick Warne & Co., 2024
BEATRIX POTTER(TM) (C) Frederick Warne & Co., 2024

フラワーデザイナーによる彩り豊かなフラワーデコレーション

ピーターラビットをイメージしたお花選びで、イングリッシュガーデンをテーマにナチュラルなアレンジメントをお届け

【デザイナー】丸山 萌

上質なフラワー空間デコレーションを手掛ける
SPIMメンバーとして活躍中

■ SPIM Flower&Decoration公式Instagram

https://www.instagram.com/spim_flower_and_decoration/?igsh=MXQzbXJicWlkNmF1cw%3D%3D



【ザ スtrings 表参道 製菓長】高橋 祐二(タカハシ ユウジ)

幼い頃からものづくりが好きで、無限に広がるお菓子の世界に飛び込む。調理師専門学校を卒業後、ザ・キャピトルホテル 東急にて5年間ベーカリーにてパン・製菓の基礎を学ぶ。その後、ザ・リッツ・カールトン東京ではジュニアスーシェフとして活躍。2017年5月 ザ スtrings 表参道の製菓 料理長として就任し、季節や素材の味を活かすことはもとより、フォルムやシルエットにも重きを置き、器選びからこだわりをもって、誰もが楽しめるエンターテイメント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。



【店舗概要】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「櫨」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキューズをお楽しみいただけます。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 1階

【営業時間】 11:30~22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

【HP】 <https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/>



【施設概要】ザ スtrings 表参道

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街を持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設です。

【HP】 <https://www.strings-group.jp/omotesando/>

