

— 横浜ランドマークタワー 2023 SPRING Campaign —  
甘くてジューシーなイチゴやファッションなど、春を楽しむイベントが盛りだくさん  
『ランドマークプラザ“春のイチゴフェア”』が今年も登場  
「私らしさをアップデート」できる春のファッションイベントを開催  
さらに「ホワイトデーギフトマーケット」で日ごろの感謝を込めた贈り物選びを

横浜ランドマークタワー（神奈川県横浜市／運営：三菱地所プロパティマネジメント株式会社）は、2023年3月～4月の期間、味覚やファッションで春を楽しむ様々なイベントを開催します。

『ロスをなくして生産者を応援 ランドマークプラザ“春のイチゴフェア”』では、2023年3月10日(金)～3月26日(日)の期間限定で、JA全農とちぎ協賛のもと、栃木産のイチゴ「とちおとめ」をふんだんに使用した、見て楽しい食べておいしい春爛漫のメニューを全19店舗で展開します。さらに、イチゴフェアのメニューを完食し、フードロス削減に貢献すると、みなとみらいポイントアプリ500円クーポン&とちぎのいちご大使コリラックマシールをプレゼントするフードロス削減キャンペーンも実施します。

また、「この春、私らしさをアップデート」できる春のファッションイベントも開催します。3月25日（土）は、ファッション雑誌で活躍しているスタイリスト、林かよさんをお招きし、日本人の体型に合わせた今春おすすめのスタイリング講座を開催。4月1日（土）は、テレビや雑誌等で活躍するヘアメイクアーティストである上野伊津美さんによるパーソナルカラー診断を実施します。ランドマークプラザでは、春のファッションを楽しむ方法を、様々な角度からご提案します。

さらに、2月のバレンタインに続き、3月8日（水）より開催される『ホワイトデーギフトマーケット』では、生チョコレート発祥の「シルスマリア」と、こだわりの“横浜発スイーツ”をお届けしている「ヨコハマ メモリーズ」の2店舗が出店し、プチプレゼントにもうれしい人気のアイテムをお届け。キャンドルとスノードームのワークショップも開催し、心を含めたプレゼントを手作りすることもできます。

ランドマークプラザで、一足先に春を感じるグルメ・ショッピングをお楽しみください。

## 『ロスをなくして生産者を応援 ランドマークプラザ“春のイチゴフェア”』

スターツ出版株式会社が運営する会員400万人の女性向けサイト「OZmall（オズモール）」とのコラボレーション企画。今年はJA全農とちぎ協賛のもと、栃木産のイチゴ「とちおとめ」を使用し、全19店舗で様々なメニューを展開します。「とちおとめ」は東日本第一位のシェアを誇る人気の品種で、高い糖度とほどよい酸味が人気です。大ぶりで鮮やかな赤色の果実を様々なメニューでお楽しみいただけます。

さらに今年は「フードロス削減キャンペーン」として、春のイチゴフェアのメニューを完食し、フードロス削減に貢献いただいた方にみなとみらいポイントアプリ500円クーポン&とちぎのいちご大使コリラックマシールをプレゼント。美味しくサステナブルに春を味わい、楽しむイベントです。

期間中、対象店舗で5,000円（税込）以上ご利用いただいたアプリ会員の方を対象に栃木県の温泉を楽しめる旅行券を5組10名様に抽選でプレゼントするWチャンスもございます。

【開催期間】 3月10日（金）～3月26日（日）

【開催場所】 ランドマークプラザ・クイーンズタワーA館内 19店舗

※対象店舗と各店の営業時間につきましては、横浜ランドマークタワー公式ホームページ

(<https://www.yokohama-landmark.jp/>)をご確認ください。

<注目店舗> ※画像はイメージ/全て税込価格※イチゴがなくなり次第、ご提供は終了となります



**苺と焼きパンナコッタのプリンアラモード風 780円(税込)**

Bd26 (パールデルジロー) (ドックヤードガーデン B2階)

しっかりご飯もちよい飲みもおまかせのイタリアン・パール。カスタードクリームを加えてじっくり蒸し焼きした、ぷるぷるで舌触りなめらかな焼きパンナコッタが新鮮で新しい。甘酸っぱい苺とホイップクリーム、バニリアイス、サクサクのラングドシャと味わって。

※提供 16:00~



**栃木県産のいちごとホワイトチョコレートパンケーキ**

**1,680円(税込)**

湘南パンケーキ (ランドマークプラザ 1階)

風味豊かな湘南小麦にマスカルポーネと自家製リコッタの2種のチーズ、しっかり立てたメレンゲを加えたシュワトロのパンケーキにうっとり。イチゴのジェラートとホイップクリーム、温かなホワイトチョコレートのソースとほおぼって。敷き詰められたマカダミアナッツもおいしさの決め手。



**栃木県産いちごと生チョコレートのタルト 1ピース 930円(税込)**

ラ・メゾン アンソレイユテーブル (ランドマークプラザ 1階)

濃厚なのに甘すぎず軽やかな絶品ブラウニーに、コクのあるチョコカスタードクリームと香ばしいガナッシュクリームを閉じ込めて生チョコを絞った魅惑のタルト。たっぷりのつた甘酸っぱいイチゴとキャラメルナッツ、バター香るパイタルト生地も絶妙なバランスで重なります。ご褒美スイーツに。



**いちご食べ比べパフェ 2,980円(税込)**

果実園 リーベル (ランドマークプラザ 5階)

とちおとめ、やよいひめ、あまおうのイチゴ3種を、イチゴアイスとバニリアイス、生クリームでデコレーション。甘みも酸味も果汁感もそれぞれに異なるいちごの食べ比べで自分好みのイチゴを見つけよう。

※1日10食限定 提供 11:00~

※仕入れ状況によりイチゴの品種は変わる可能性があります。



**苺クリームとチョコアイスのパフェ 660円(税込)**

**苺チョコクリーム(デザート串揚げ) 1本330円(税込)**

串亭横浜みなとみらい (ドックヤードガーデン B2階)

サクッ、ふわふわな厚めの衣で素材のうまみを封じ込める人気の串揚げ店。ホイップとチョコレートソースをオンしたイチゴのデザート串揚げは、ジュワッとあふれるイチゴ果汁が決め手。チョコアイスとイチゴのホイップ、たっぷりのイチゴを重ねたパフェも串揚げディナーの締めめにぴったり。



**李さんの作ったストロベリーPAO PAO 420円(税込)**

DA PAI DANG LABO 横浜みなとみらい (ドックヤードガーデン B2階)

お店専属の点心師、李さん特製のふんわりしつりの饅(皮)に、やさしい甘さのこしあんど生クリーム、イチゴをサンド。添えられたイチゴジャムは好みで加えて。表面はパリッ、中はモチモチの名物・胡椒餅など、店の点心も李さんのお手製&作りたて。台湾料理を満喫した後のデザートにどうぞ。

◆OZmall (オズモール) とは? <https://www.ozmall.co.jp/>

「OZmall」は、1996年に女性誌「OZmagazine (オズマガジン)」のWEB版としてスタート。グルメ、トラベルなどの特集記事や、高級ホテル・温泉リゾート・レストラン・ヘアサロンなどの贅沢なプランがお得に予約できるプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考えたサイト展開で、会員400万人の支持を獲得しています。

## 「この春、私らしさをアップデート」できる春のファッションイベントを開催

ランドマークプラザでは、「この春、私らしさをアップデート」できる春のファッションイベントを開催します。第1弾の3月25日（土）は、ファッション雑誌で活躍をしているスタイリスト 林かよさんをお招きし、日本人の体型に合わせた今春おすすめのスタイリング講座を開催。第2弾の4月1日（土）は、テレビや雑誌等で活躍するヘアメイクアーティストである上野伊津美さんによるパーソナルカラー診断を実施します。ご自身にあったファッションを知ること、さらに春のお出かけやお買い物が楽しくなるイベントです。

【開催日時】 第1弾：3月25日（土） 第2弾：4月1日（土） 14:00～15:00

【開催場所】 ランドマークプラザ内特設会場

※会場の詳細は横浜ランドマークタワー公式サイトをご確認ください。

※いずれもみなとみらいポイントアプリから応募いただいた会員の方を抽選で各40名ご招待

〈講師〉



スタイリスト 林かよ

[https://www.instagram.com/kayo\\_3sisters/?hl=ja](https://www.instagram.com/kayo_3sisters/?hl=ja)

ファッション雑誌や広告等で、モデルや女優のスタイリングを担当。トレンドを捉えつつもフェミニンを忘れない程よいスタイルで、モデルや読者からの信頼も厚い。イベントトークショーなど、一般女性にも取り入れやすいファッションの解説が人気。



ヘア&メイク 上野伊津美

<https://www.instagram.com/izumisam/>

数々の雑誌、テレビ他、タレントの近藤千尋さんからも指名されている。

パーソナルカラー診断…アメリカ発祥の世界一詳しい16タイプ診断が可能。

## 『ホワイトデーギフトマーケット』

生チョコレート発祥の「シルスマリア」と、こだわりの“横浜発スイーツ”をお届けしている「ヨコハマ メモリーズ」の2店舗から、プチプレゼントにもうれしい人気のアイテムをお届け。ホワイトデーシーズンに合わせた期間限定商品を販売いたします。

【開催期間】 2023年3月8日（水）～3月14日（火）

【営業時間】 11:00～20:00

【開催場所】 ランドマークプラザ1階 フェスティバルスクエア

【出店店舗】 シルスマリア、ヨコハマ メモリーズ

※画像はイメージです。



### シルスマリア

「竹鶴ピュアモルト生チョコレート」

16粒 2,376円（税込）

個性豊かにして上質なモルト原酒と、ニッカウヰスキーのブレンドが受け継がれた技術で出来た「竹鶴ピュアモルト」を使用した香り高い大人の生チョコレートです。ほろ苦く甘い至福のひと時をお楽しみください。



### ヨコハマ メモリーズ

「ベリーナッツミルフィユ」

8個入 1,296円（税込） 16個入 2,592円（税込）

ベリーベリーは、幾層にも重ねたサクサクのパイで、ストロベリークランチを加えたラズベリークリームをサンドし、スイートチョコレートでコーティング。ベリーの甘酸っぱさとスイートチョコレートの相性が抜群です。キャラメルナッツは、キャラメルにナッツの歯ごたえを加えたクリームをサンドし、ミルクチョコレートでコーティング。刻みアーモンド入りなので食感もお楽しみいただけます。

## ワークショップ

3月11日（土）～3月12日（日）の2日間、ランドマークプラザ1階フェスティバルスクエアでは、キャンドルとスノードームのワークショップを開催します。



※画像はイメージです。

### <すみっこぐらしキャンドルワークショップ>

人気キャラクター「すみっこぐらし」のガラス細工やかわいいガラス細工を使ったスイーツキャンドル作りが楽しめる「キャンドルワークショップ」。ガラスの中に色鮮やかな砂を敷き詰めてお好きなガラス細工を配置すれば、世界にひとつだけのキャンドルが完成いたします。

【開催日】 3月11日（土）～3月12日（日）

【開催時間】 11:00～17:00（※随時受付）

【開催場所】 ランドマークプラザ 1F フェスティバルスクエア

【価格】 1,870円（税込）～

※お子様は保護者同伴



※画像はイメージです。

### <空き瓶スノードームワークショップ>

制作10分、乾燥10分、水入れ仕上げ5分で、あなただけのスノードームを作ることができます。

【開催日】 3月11日（土）～3月12日（日）

【開催時間】 11:00～17:00（※毎時0分、30分よりレッスン開始）

※予約は会場にて先着順にご案内。予約なしでも席が空いていれば制作可能です。

【開催場所】 ランドマークプラザ 1F フェスティバルスクエア

【価格】 3,300円（税込）

※小学生以下のお子様は保護者同伴

※新型コロナウイルス感染拡大状況により、イベントの期間や内容は予告なく変更となる場合がございます。

### <横浜ランドマークタワーの感染予防対策>

ランドマークプラザでは、皆様に安心してご来館いただけるよう徹底した感染予防対策を行っております。ご来館いただく際には、ご理解・ご協力の程よろしくお願いたします。詳しくは下記URLをご参照ください。

[https://www.yokohama-landmark.jp/plaza\\_news/detail.php?id=29456](https://www.yokohama-landmark.jp/plaza_news/detail.php?id=29456)

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

ランドマークプラザ広報事務局

TEL : 03-4321-0900 FAX : 03-3265-5135

<本件に関する一般の方のお問い合わせ先>

ランドマークプラザ TEL : 045-222-5015

<http://www.yokohama-landmark.jp>